

ズーム  
**ZOOM**  
JAPON  
www.zoomjapon.info

gratuit numéro 71 - juin 2017

SOUVENIR

Quand 1967 rime  
avec 007 p. 18

VOYAGE

Obama a tout  
pour plaire p. 22

Cinéma

# Histoires de famille

2015 FUCHI NI TATSU FILM PARTNERS & COMME DES CINEMAS

*craftholic*

CRAFTHOLIC Paris boutique  
4 rue Elzévir 75003 Paris  
www.craftholic.fr





## ÉDITO Ça tourne!



Alors que le festival de Cannes vient de clore sa 70<sup>e</sup> édition, pour notre 71<sup>e</sup> numéro, nous vous proposons de plonger dans l'univers cinématographique, en nous intéressant à la façon dont les cinéastes japonais ont abordé la question de la famille. Un sujet qui a fait l'objet de nombreux films et qui a inspiré les plus grands des réalisateurs d'OZU à KORE-EDA en passant par FUKADA. Nous avons rencontré trois d'entre eux dont les dernières œuvres sont justement consacrées à la question familiale. Leur regard nous éclaire sur la manière dont la cellule familiale a évolué au cours des dernières décennies. De quoi vous donner envie d'aller au cinéma pour découvrir leurs films.

**LA RÉDACTION**  
courrier@zoomjapon.info

## LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

### Shirakawa, préfecture de Fukushima



Malgré la volonté gouvernementale de relancer une partie des centrales nucléaires à l'arrêt depuis l'accident de Fukushima Dai-ichi, les Japonais manifestent un intérêt de plus en plus prononcé pour les énergies renouvelables. Pour preuve, cette centrale solaire implantée sur un ancien parcours de golf à l'abandon dans la préfecture qui fut l'un des hauts lieux de l'atome dans l'archipel.

© Eric Rechsteiner

**481,7** milliards de yens (3,9 milliards d'euros). Tel est le montant de l'excédent commercial enregistré en avril pour le troisième mois consécutif par le Japon. Malgré cette bonne série, le surplus est inférieur aux attentes des économistes. Il s'est en effet contracté de 40,6% sur un an malgré une augmentation des importations et exportations, tant en valeur qu'en volume.

### PREMIÈRE Des bitcoins pour prendre l'avion

La compagnie aérienne à petits prix Peach Aviation, appartenant au groupe ANA, a annoncé qu'elle allait accepter, d'ici à la fin de l'année, le paiement des réservations à bord de ses avions en monnaie virtuelle bitcoin. Pour la compagnie surtout appréciée par les jeunes, cette décision traduit la volonté de renforcer son pouvoir d'attraction auprès d'eux en leur montrant qu'elle est en phase avec son temps.

### SUCCESSION Un nouvel empereur en 2019

La première abdication d'un empereur en 200 ans devrait avoir lieu à la fin de 2018. Le gouvernement a validé un projet de loi spéciale qui ne vaudra que pour l'actuel souverain Akihito. Ce dernier pourrait renoncer à ses fonctions fin 2018 et laisser à son fils aîné, Naruhito, le trône début 2019. L'exécutif espère que sa proposition de loi sera adoptée par la Diète au cours de l'actuelle session.

Librairie japonaise JUNKUDO

Tél : 01 42 60 89 12

Mail : info@junku.fr

18 rue des Pyramides 75001 Paris

@JunkuFr

www.Junku.fr

Nouveauté

**Ikigai**

Le secret des japonais pour une vie longue et heureuse

de Héctor GARCIA et Francesc MIRALLES Ed. fleuve

Livraison express par DHL ou plus économique par LA POSTE



**TORAYA**  
Pâtisserie Japonaise

10 rue Saint-Florentin 75001 Paris  
M Madeleine, Concorde  
Tél : 01 42 60 13 00

www.naoko.fr

**naoko** coiffure

Découvrez le véritable éclat de votre beauté !  
Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.

19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33  
Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h

Artisanat Japonais  
**KIMONOYA**

11 rue du Pont Louis-Philippe  
75004 PARIS  
TEL +33 (0)1 48 87 30 24  
www.kimonoya.fr

# ARCHITECTURES JAPONNAISES

## 1867 À 2017

### PARIS

# パリ

# の日本

# 建

# 築

www.pavillon-arsenal.com

JAPAN FOUNDATION  
erec  
Enlaga  
zoom  
Ovni

Exposition du 28 juin au 8 octobre 2017. *Entrée libre*  
Pavillon de l'Arsenal — 21, blvd Morland, Paris 4<sup>e</sup>



## MISSION Une fin pour un nouveau défi

Depuis six ans, Zoom Japon collabore avec l'*Ishinomaki Hibi Shimbun* qui inaugure une nouvelle série.

Dès le lendemain du séisme qui a violemment frappé la côte nord-est de l'archipel le 11 mars 2011, Zoom Japon s'était intéressé au sort de l'*Ishinomaki Hibi Shimbun*, le quotidien de la ville d'Ishinomaki qui a perdu ce jour-là plus de 3 000 habitants et la moitié de ses habitations. Le journal a lui aussi été victime de la vague géante. En plus des dégâts dans ses locaux, il a perdu 2 000 abonnés des suites de cette tragédie.

Dès notre numéro de juin 2011, nous avons présenté l'initiative extraordinaire prise par ce journal au moment du désastre. Privé de ses rotatives, le directeur du quotidien OHMI Kôichi n'a cependant pas renoncé à assumer le rôle de vecteur d'information. Avec toute son équipe il s'était mobilisé pour réaliser à la main des journaux muraux qui

ont ensuite été placardés dans les centres d'évacuation et les zones les moins touchées afin de garantir un accès à des nouvelles fiables.

Touché par leur engagement, Zoom Japon a d'abord voulu leur rendre hommage avant de poursuivre une collaboration permettant de rendre compte de la reconstruction de la ville brisée. Depuis mars 2014, HIRAI Michiko, la rédactrice en chef de l'*Ishinomaki Hibi Shimbun*, sélectionne chaque mois un de leurs articles parus dans le journal ou le magazine *Ndaccha* (voir Zoom Japon n°40, mai 2014) et nous envoie une version adaptée que nous traduisons ensuite. En trois ans, cela nous a permis de témoigner au plus près des transformations de la ville aussi problématiques qu'enthousiastes. Malgré les personnes vivant encore dans des préfabriqués et les stigmates de la catastrophe gravés dans le cœur de toutes les victimes et leurs proches, la vie semble avoir repris son cours.

En 2017, l'*Ishinomaki Hibi Shimbun* a initié une nouvelle série de portraits de jeunes qui contribuent, chacun à sa manière, à faire revivre la ville. On y découvre ceux qui, juste après le séisme, sont arrivés en tant que bénévole et qui se sont finalement installés, ou encore d'anciens habitants originaires d'Ishinomaki qui sont revenus pour la soutenir. A partir de ce numéro, Zoom Japon reprend ces histoires qui traduisent la volonté de ces jeunes désireux de dessiner un avenir plus dynamique à leur ville plutôt que de chercher à regarder en arrière.

Depuis 2011, nous nous rendons régulièrement dans cette ville portuaire située à 50 km au nord de Sendai et nous discutons avec nos confrères. Ils confirment que la parution de leurs articles en Europe via nos magazines leur permet de rassurer leurs lecteurs et de leur dire qu'ils ne sont pas oubliés et qu'ils restent sur le devant de la scène. Mais en réalité, la publication ne suffit pas, c'est votre lecture qui leur donne de l'espoir.

Nous comptons, comme eux, sur vous. Vous trouverez à la page suivante le premier portrait de la série.

KOGA RITSUKO & ODAIRA NAMIHEI

石巻日日新聞



Ishinomaki Hibi Shimbun

En supplément de notre numéro de mars 2012, nous avons publié un fascicule intitulé *la mission* reprenant le terme japonais "shimei" que le directeur de l'*Ishinomaki Hibi Shimbun* avait utilisé pour expliquer sa remarquable initiative de réaliser des journaux muraux après le séisme. Dans ce livret, on trouve les témoignages directs de ses journalistes au moment de la catastrophe ainsi qu'une réflexion sur le rôle des médias face à une situation de crise, avec la contribution de 5 grands auteurs : IKEZAWA Natsuki, IWASAKI Sadaaki, KAMATA Satoshi, MINATO Chihiro et UCHIDA Tatsuhiro.

Nous avons aussi organisé une exposition de ces journaux muraux (<http://expoishinomaki.com>) au Musée Guimet ainsi qu'une table ronde en présence de HIRAI Michiko qui a pu faire part de sa propre expérience. Un an plus tard, nous avons

collaboré sur un autre projet *Les 50 qui font le Japon de demain* dans lequel l'*Ishinomaki Hibi Shimbun* a présenté huit espoirs de la région de Tôhoku. Cette profonde amitié qui s'est nouée entre nos publications donnera lieu à bien d'autres projets encore.



CINEMA MASTER CLASS LA COLLECTION DES MAITRES

LA MARQUE DU CINÉMA POP !

# SEIJUN SUZUKI

DÉJÀ DISPONIBLES

DÉCÉDÉ LE 13 FÉVRIER 2017, À 93 ANS

3 ŒUVRES INCONTOURNABLES EN VERSION RESTAURÉE

LE 2 JUIN 2017 EN COMBO (BLU-RAY + DVD), & DVD COLLECTOR

ELEPHANT CLASSICS FILMS

arcadès



# SÉRIE L'envie de vivre ne se fane pas

Peu enclin à reprendre la boutique de ses parents, le jeune OKA Yasufumi est pourtant devenu fleuriste.

**D**epuis le séisme du 11 mars 2011, la région d'Ishinomaki avait perdu toutes ses couleurs. Si la nourriture, les vêtements et le couvert sont indispensables pour vivre, on s'est rendu compte de l'importance d'autres éléments vitaux pour conserver notre sérénité. Originaire du quartier d'Inai, à Ishinomaki, OKA Yasufumi est revenu travailler dans le magasin familial de fleurs Hanaki après la catastrophe. Il n'avait jamais imaginé *"repandre ce travail"*, mais... à présent, c'est devenu son métier. Il multiplie ainsi les activités qui donnent des couleurs à notre région.

Dans sa jeunesse, il était toujours resté très discret sur le métier de ses parents qui étaient fleuristes. *"Les fleurs, c'est un truc de filles ; j'avais honte..."*, se souvient-il. Ce sentiment de honte l'avait poussé à s'inscrire au lycée professionnel d'Ishinomaki. Mais en terminale, il avait dû affronter la réalité. Après moult cogitations et réflexions, il s'est résolu à suivre les pas de ses parents. *"Le magasin allait devoir fermer si je ne le reprenais pas"*, se souvient-il. *"Va pour la boutique de fleuriste, mais en tant que chef d'entreprise"*, a-t-il décidé. Il s'est alors inscrit à la faculté des sciences économiques et administratives de l'université de Tôhoku Gakuin. Après son diplôme, il a voulu *"quitter Ishinomaki où le magasin familial lui paraissait une solution de facilité"*. C'est pourquoi il a décroché un emploi chez une fleuriste à Tôkyô, spécialisée dans les fleurs de mariage. Après y avoir travaillé sérieusement pendant six ans, il a donné sa démission en février 2011 pour partir travailler chez une autre fleuriste. Après le séisme de mars, de retour à Ishinomaki, il a retrouvé la boutique familiale complètement inondée. Alors il a décidé d'y revenir une fois restaurée.



OKA Yasufumi se sert des fleurs pour redonner des couleurs à la région.

*"Je me trouvais à Tôkyô au moment de la catastrophe. Je n'imaginais pas ce que les gens de la région avaient pu endurer et il m'était impossible de parler du séisme"*, reconnaît-il pour justifier l'embarras dans lequel il se trouvait alors. Mais en participant au "Projet de reconstruction d'Ishinomaki" créé par des personnes originaires d'Ishinomaki qui résidaient à Tôkyô, et en suivant ce qui se passait à Ishinomaki *"en temps réel"*, quelque chose a changé en lui. *"On ne peut pas revenir en arrière. Je ne pourrai jamais savoir ce qui s'est vraiment passé. Mais en revenant maintenant à Ishinomaki, je pourrai faire savoir comment se déroule la reconstruction"*, s'est-il alors dit.

En juillet 2012, OKA Yasufumi a fini par rejoindre la boutique familiale. Pendant ces quatre années, en plus de son métier de fleuriste, il a multiplié diverses activités en rapport avec la région : organisation d'événements musicaux, création

d'une association artistique "Makithing", participation au projet "Wedding à Ishinomaki" dont les jeunes membres organisent des cérémonies de mariage. Pour ce qui est de son travail de fleuriste, il note que *"les fleurs créent un lien entre celui qui les offre et celui qui les reçoit. On peut mener une vie sans fleur, mais la vie semble plus riche au contact des fleurs. Dans la joie comme dans la tristesse, les fleurs vous accompagnent tout au long de votre vie sentimentale."*

Actuellement, il travaille comme le *"fleuriste que je ne voulais pas devenir !"*. Pour lui, l'important est de s'adapter avant de se plaindre de l'environnement. *"La tâche de notre génération est de montrer à celles qui nous succéderont les possibilités qu'offre Ishinomaki"*, assure-t-il. Voilà les possibilités qu'il tente de faire éclore une à une... en rêvant à la reconstruction de sa région natale.

OHMI SHUN

**11 juin 2017** | À 15h45 sur Paris 18.  
Plein tarif 12 € - réduit 8 €

**Spectacle**  
Arts traditionnels  
populaires japonais  
Tambours, flûte, danses

Détails et billetterie  
[www.tsunagari.fr](http://www.tsunagari.fr)  
09 81 63 08 93

Partenaire  
**ZOOM**  
JAPON





KORE-EDA Hirokazu est sans doute celui qui parle le mieux de la famille japonaise aujourd'hui comme ici dans *Still Walking* (2008).

## La famille fait son cinéma

**D'OZU à KORE-EDA, les histoires familiales passionnent les cinéastes nippons qui en ont fait des chefs-d'œuvre.**

Le cinéma japonais est surtout connu à l'étranger pour ses films de genre comme les longs métrages de samouraï, d'horreur ou de monstres. Chacun d'entre eux a eu son heure de gloire dans l'archipel en fonction des époques, mais il est un genre qui a toujours prospéré, à l'exception peut-être des révolutionnaires années 1960, c'est le drame familial. Une sorte de sous-genre du *shomingeki* (drame des gens ordinaires) dont les histoires ont été traitées avec des succès extraordinaires par certains des meilleurs réalisateurs nippons. Parfois, il peut s'agir de comédies enlevées, mais la plupart du temps, nous avons affaire à des histoires douces et discrètes caractérisées par un style minimaliste, une grande attention aux détails et une action accomplie.

Avec tant de beaux exemples à choisir, la tâche de résumer plus d'un siècle d'histoire du cinéma en un court article est, à bien des égards, impossible. Les œuvres d'OZU Yasujiro à elles seules suffiraient à couvrir le sujet ; ou l'on pourrait confronter OZU à KORE-EDA Hirokazu, sans doute le meilleur représentant du genre au cours des 15 dernières années. Au lieu de cela, nous

avons choisi de vous donner un aperçu plus diversifié, en mettant de côté les choix les plus évidents comme, par exemple, *Voyage à Tokyo* (*Tôkyô monogatari*, 1953) et d'autres chefs-d'œuvre des années 1950, pour montrer comment le genre a évolué avec la société japonaise. Et pour une fois, nous avons laissé de côté l'anime.

Bien que certains des films les plus connus d'OZU portent sur les familles élargies, le cinéaste a également exploré la lutte des parents isolés élevant seul leur enfant dans des situations économiques difficiles. Parmi eux, on peut citer *Il était un père* (*Chichi ariki*, 1942). Tout à fait unique dans la filmographie du maître d'Ôfuna pour son ton politique manifeste, il s'agit de l'histoire d'un maître d'école secondaire veuf (RYÛ Chishû) qui tente d'élever son fils selon les enseignements éthiques et la propagande patriotique de l'époque. Le Japon était en guerre, et le meilleur message moral du père impliquait que l'Etat (symbolisé par l'empereur) avait toujours raison. L'accent mis sur le stoïcisme et le sens du devoir qui annihilent toutes les considérations personnelles finissent par amener le père à sacrifier la proximité et la chaleur des liens familiaux, ce qui en fait l'un des exemples les plus déchirants d'amour paternel mal exprimé. La scène finale aigre-douce, avec le fils et sa mariée qui prennent le train pour rentrer

chez eux avec les cendres de son père dans une urne, souligne le gâchis d'une vie séparée l'un de l'autre. OZU lui-même a été obligé de passer ses années d'adolescence loin de son père, mais à la différence du fils dévoué dans ce film, il a passé plus de temps au cinéma qu'à l'école et a finalement été expulsé de l'internat.

70 ans plus tard, *Bunny Drop* (*Usagi drop*, 2011) de SABU adopte une approche plus légère à l'égard des parents célibataires tout en montrant une approche masculine complètement différente pour élever un enfant. Bien sûr, l'idée d'un salarié célibataire de 27 ans sans expérience parentale qui décide de prendre en charge la fille illégitime de 6 ans de son grand-père est plutôt difficile à croire (après tout, le film est basé sur un manga et une série animée très populaire) et le réalisateur Sabu n'explore pas très profondément les difficultés d'être un parent isolé. Cependant, il est intéressant de constater combien l'attitude discrète du jeune homme envers l'enfant est différente de la sévérité du père décrit par OZU. Il va jusqu'à mettre de côté sa carrière prometteuse pour le bien de la petite fille, chose extrêmement rare dans le Japon réel urbain très compétitif. Parlant de la concurrence, même sans aller jusqu'au Japon d'OZU, il est intéressant de voir comment les valeurs familiales ont évolué entre





Kazoku de YAMADA Yôji fut un grand succès en 1970.

la fin des années 1960 et le début des années 1980, lorsque le Japon a finalement émergé comme une superpuissance économique. Si la famille représentée par YAMADA Yôji dans *Otoko ha tsurai yo* [C'est dur d'être un homme, 1969] et *Kazoku* [Famille, 1970] est une unité multigénérationnelle très liée assez forte pour résister aux grands et petits traumatismes, y compris, dans le film de 1970, la mort d'un enfant et du grand-père pendant le long parcours qui les mène vers un nouveau futur. Treize ans plus tard, *Kazoku Gêmu* [Jeu familial, 1983] de MORITA Yoshimitsu se concentre sur une famille divisée de la classe moyenne qui a remplacé ces valeurs traditionnelles par de nouvelles aspirations sociales et économiques uniquement atteignables grâce à la réussite scolaire. Chaque membre a un rôle déterminé, à commencer par le père salarié qui est souvent absent car faisant constamment des heures supplémentaires. Le résultat est un manque total de communication, symbolisé visuellement par la longue table rectangulaire où la famille mange chaque repas, tous face à la caméra. Le sentiment d'union et d'intimité a totalement disparu.

Ce modèle très social a commencé à faiblir dans les années 1990 après l'éclatement de la bulle économique. *Tokyo Sonata* de KUROSAWA Kiyoshi (2008) constitue l'horrible chronique de la descente aux enfers d'une autre famille de la classe moyenne. Tout commence quand le père, quadra dans une entreprise, est soudainement licencié en raison d'une réduction des effectifs, ce qui reste aujourd'hui un scénario cauchemardesque pour de nombreux cadres supérieurs. Honteux d'avoir perdu son emploi, il essaie de cacher la situation en cherchant un autre travail, mais le stress crois-



Ryû Chishû dans *Il était un père d'Ozu Yasujiro* (1942).

sant finit par avoir des répercussions négatives sur toute la famille, en particulier sur le fils aîné sans emploi, qui décide de rejoindre l'armée américaine et sur le cadet qui veut faire du piano malgré l'opposition de son père. C'est une histoire tout à fait noire (un autre chômeur, ancien camarade de classe du père, finit par se suicider avec sa femme) qui souligne à quel point cette situation, bien qu'elle ne soit pas propre au Japon, est particulièrement mal vécue par les Japonais, dans la mesure où ils se définissent à travers leur travail et leur statut sur l'échelle sociale.

Les réalisateurs japonais sont bien connus à l'étranger pour leur approche originale des sujets et le drame familial n'est pas une exception. Les deux éminents cinéastes que sont ISHII Sôgo et MIIKE Takashi nous montrent d'ailleurs à quel point la fine enveloppe de la normalité dans la classe moyenne disparaît lorsqu'un intrus vient perturber la routine domestique. Dans *Gyaku-funsha Kazoku* [Crazy Family, 1984] d'ISHII, une famille typique (maman, papa et deux enfants d'âge adulte) vient de s'installer dans la maison de ses rêves lorsque le père du mari arrive et exige de vivre avec eux. Une vraie guerre s'ensuit, les cinq personnes essayant de se tuer finissent littéralement par détruire la maison. MIIKE, le roi du cinéma coup de poing, parvient à aller un peu plus loin dans *Visitor Q* [Bijitâ Q, 2001] en faisant en sorte que la fille ait des rapports sexuels monnayés avec son père tandis que le fils, régulièrement harcelé à l'école, libère sa frustration contre sa mère qui travaille à temps partiel en tant que prostituée. Tout cela continue jusqu'à ce qu'un visiteur étrange sorte de nulle part et résolve ses problèmes psychologiques après avoir séquestré tous les membres de la famille.

Heureusement, tous les drames familiaux récents ne sont pas comme ça. *Shara* (*Sharasouji*, 2003) de KAWASE Naomi, par exemple, est l'histoire subtile d'un adolescent en difficulté qui essaie de faire face à la disparition mystérieuse de son frère jumeau cinq ans plus tôt. Le film explore avec lyrisme et intelligence l'impact de cette perte, la persistance de l'amour et la force que nous pouvons acquérir grâce à des relations significatives avec les gens qui nous entourent, qu'ils soient membres de la famille ou des amis. Le film se termine par un signe d'espoir quand KAWASE elle-même (qui joue la mère enceinte du garçon) accouche devant la caméra.

Nous avons mentionné KORE-EDA Hirokazu au début. Ce réalisateur est souvent présenté comme l'héritier d'OZU, mais l'angoisse de ses personnages est généralement beaucoup plus nette que dans les histoires mélancoliques du maître d'Ôfuna. Il suffit de prendre l'exemple de *Still Walking* (*Aruitemo aruitemo*, 2008), film qui a définitivement établi la réputation du cinéaste à l'étranger. L'histoire d'un fils et d'une fille qui rendent visite à leurs parents âgés pour commémorer la mort de leur frère, qui s'est noyé accidentellement il y a 15 ans, est en apparence banale, mais elle cache un conflit non résolu entre les parents et le fils survivant dont la piété filiale et les regrets semblent insuffisants, mais qui en même temps cherche la reconnaissance de ses parents tout en ayant le sentiment qu'ils lui en veulent de ne pas être mort à la place de son frère. En fin de compte, toutes ces tensions latentes ne trouvent pas d'exutoire, mais le fait qu'elles ne soient pas exprimées ne signifie pas pour autant qu'elles fassent moins mal.

JEAN DEROME

## CONSTAT Une insoutenable fragilité

**Etoile montante du 7<sup>e</sup> art, FUKADA Kôji se montre très dur à l'égard de la structure familiale dans l'archipel.**

**H**armonium (*Fuchi ni tatsu*) de FUKADA Kôji a été l'un des meilleurs films japonais de l'année dernière qui a reçu de nombreuses distinctions à l'étranger. Il raconte l'histoire tendue et sombre qui, pour une fois, brise le moule du film familial traditionnel au Japon.

**D'où est venue l'inspiration de cette histoire ?**

FUKADA Kôji : En 2006 j'avais d'abord écrit un synopsis d'une page avec l'intention d'explorer deux problèmes distincts. Le premier est l'idée que n'importe qui peut être confronté à un moment de violence insensée. Cela peut être n'importe quoi - un meurtre, une catastrophe naturelle ou un acte de terrorisme - mais cela perturbe toujours nos vies. Le second est la notion de famille. En particulier, je voulais remettre en question l'image naïve et simpliste de la famille japonaise, que trop souvent on peut voir dans les téléfilms et ailleurs.

**En 2010, vous avez réalisé le film *Hospitalité* (*Kantai*) qui semble avoir plusieurs points communs avec *Harmonium*. Quelle est la relation entre ces deux histoires ?**

F. K. : À l'origine, *Hospitalité* était censé être le pilote de *Harmonium*. Il a finalement connu son propre développement. Comme vous l'avez remarqué, les deux films partagent le même cadre (une *machikôba*, voir *Zoom Japon* n°69, avril 2017) et l'apparition d'un homme mystérieux qui pénètre dans la vie d'une famille de classe moyenne inférieure et finit par chambouler leur petite vie tranquille. Tout en travaillant sur l'intrigue, j'ai commencé à penser qu'il serait intéressant d'inclure quelques gags à la Marx Brothers, et en fin de compte, il s'est transformé en cette sorte de comédie d'humour noir.

**Nous avons récemment consacré un numéro aux *machikôba*. Je suis donc curieux de savoir pourquoi vous avez décidé d'utiliser un tel lieu comme cadre principal de vos deux films.**

F. K. : Il y a dix ans, lorsque j'ai écrit le synopsis de ce qui finira par devenir *Harmonium*, j'ai décidé que je voulais utiliser une petite imprimerie comme lieu principal pour le film. J'ai aimé l'image et le bruit des machines d'impression au travail que j'avais vues dans de nombreux films anciens. Mais comme j'ai fini par utiliser cet endroit pour *Hospitalité*, quand j'ai finalement réalisé *Harmonium*, j'ai opté pour un atelier de

travail des métaux. J'aime vraiment ce genre de lieux parce que c'est, à la fois, un lieu privé et public. Le père travaille en bas, tandis que la famille vit en haut. Traditionnellement, c'était très courant pour de nombreuses familles au Japon. En outre, ce n'est pas seulement une question d'espace physique. Parce que les environnements privés et publics coexistent, la famille est moralement et émotionnellement affectée par ce qui se passe à l'intérieur et à l'extérieur de la maison de plusieurs façons. En tant que conteur, je trouve cela très intéressant..

**Vous avez souvent déclaré votre amour pour le cinéma français. Lors de la comparaison de *Hospitalité* et *Harmonium*, certains critiques ont déclaré que le premier leur rappelait Eric Rohmer tandis que le second était plus proche de l'approche sérieuse de Robert Bresson pour le cinéma. Êtes-vous d'accord avec leur opinion ?**

F. K. : Il arrive souvent que différentes personnes voient des choses différentes dans un film, et je ne discuterai pas de ça. J'aime vraiment Rohmer et Bresson, alors si mes films rappellent aux gens ces deux grands réalisateurs, j'en suis très heureux. Il est même possible d'avoir été inconsciemment influencé par leur style tout en travaillant sur mes films. Dans le même temps, je tiens à souligner que je ne me suis jamais mis à faire un film pour être plus accepté par le public étranger. Cela me dérange, par exemple, quand quelqu'un dit que mon objectif est de faire passer mon film à Cannes. Mon seul but est de raconter une histoire qui, bien qu'elle soit fixée au Japon, traite de problèmes universels.

**Pourquoi aimez-vous tellement Rohmer ?**

F. K. : J'adore la façon dont il raconte ses histoires; Son travail de caméra et ses dialogues. Ses films ont une sensation très contemporaine. Les personnages de Rohmer parlent constamment de nombreuses choses, mais leurs mots cachent souvent leurs vrais sentiments. Il laisse aux spectateurs découvrir ce qu'ils essaient vraiment de dire.

**Quel genre de famille vouliez-vous présenter dans *Harmonium* ?**

F. K. : Il s'agit d'une famille brisée ; une famille nucléaire dont les liens émotionnels – en particulier entre le mari et la femme – ont été mis en suspens pendant trop longtemps, jusqu'à ce qu'une tragédie inattendue leur fasse réaliser la situation. Je ne sais pas s'ils représentent une famille typiquement japonaise, mais mes parents étaient certainement comme eux. Il n'y avait aucun dialogue entre eux et finalement ils ont divorcé. Par conséquent, pour moi, il n'y a rien de spécial dans la famille que j'ai représentée dans mon film. Quand j'étais à Cannes quelques journalistes étrangers, probablement européens, ont souligné que les drames familiaux occidentaux se concentrent généralement sur le couple, alors que les films japonais semblent être plus centrés sur la famille dans son ensemble. Je suppose que c'est un fait culturel - non seulement au Japon mais en Asie orientale dans son ensemble - on préserve et favorise les valeurs familiales traditionnelles. C'est ce que le gouvernement ABE essaie de faire dans ce pays. La relation "romantique" entre mari et femme n'est jamais aussi importante que leur rôle en tant que mère et père. Malheureusement, cela se fait souvent au détriment de leur relation.

**Que pensez-vous de la politique du gouvernement japonais concernant la famille ?**

F. K. : Je pense qu'elle est très incohérente et pleine de contradictions. D'un côté, ABE Shinzô parle de favoriser le rôle des femmes dans la société et le marché du travail par le biais de ce qu'il appelle les "womenomics", mais d'un autre côté, il est clair que pour de nombreux membres du Parti libéral démocrate, une femme doit rester à la maison pour élever ses enfants. Au Japon, il est extrêmement difficile d'être à la fois mère et de mener une carrière professionnelle. Les statistiques montrent que beaucoup de femmes préfèrent continuer à travailler et être indépendantes, même si cela se traduit par l'absence d'enfants ou même de mariage.

**Que diriez-vous de la relation parents-enfants dans le film ?**

F. K. : Au Japon, il existe l'expression "*Ko wa kasugai*", ce qui signifie que les enfants sont un



Sorti en salles début 2017, *Harmonium* est désormais disponible en DVD. 19,99 €.



lien entre mari et femme. En effet, la fille de ce film est le ciment qui réunit l'ensemble de la famille. Ses parents ont atteint un point où ils n'ont plus rien à se dire. S'ils étaient juste tous les deux, ils divorceraient certainement, mais ils ont décidé de rester ensemble uniquement pour le bien de leur enfant. Encore une fois, c'est une situation très typique au Japon, surtout lorsque les enfants sont encore très jeunes. C'est pourquoi, lorsque les enfants quittent la maison, les parents se rendent soudain compte qu'ils sont devenus étrangers l'un pour l'autre.

**À en juger par votre film, on a l'impression que vous ne trouvez pas que la famille soit un environnement très chaleureux.**

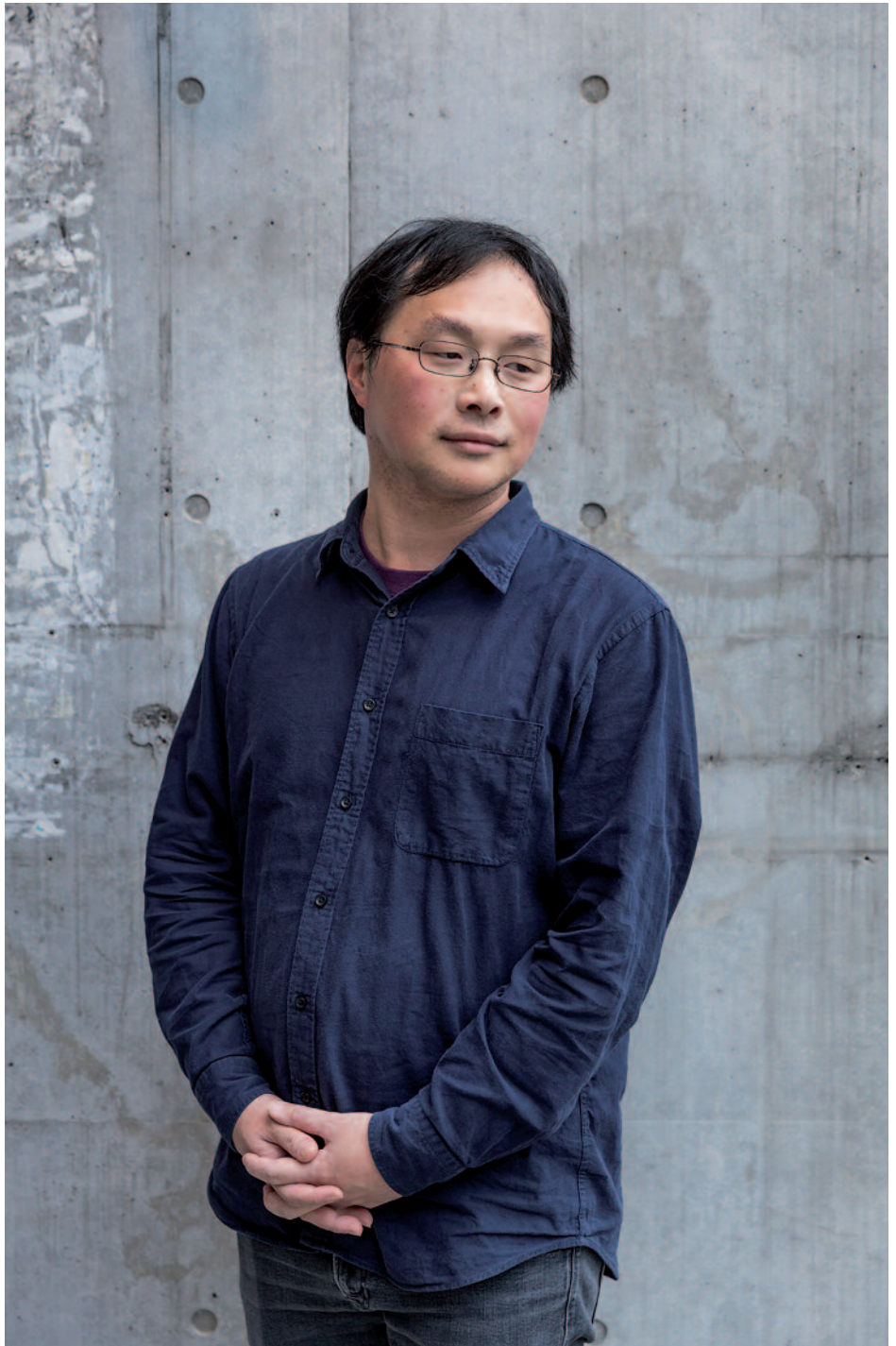
**F. K. :** Vous avez raison. C'est précisément mon principal message, même plus important que la réflexion sur la violence. Je crois que chacun d'entre nous est fondamentalement seul dans ce monde. Parce que vivre dans cet état de solitude est extrêmement difficile, nous recherchons tous un soutien. Cela peut être dans une relation amicale, la famille ou la religion comme je l'ai montré dans le film. Certaines personnes parviennent réellement à oublier le sentiment d'isolement existentiel qui fait partie de la condition humaine et sont capables de mener une vie heureuse. Cependant, il y a des moments où un événement particulier brise cette illusion et l'on se retrouve confronté à son isolement. Nous pouvons être mariés, avoir des enfants, etc., mais finalement, nous sommes seuls.

**Votre film a été réalisé avec un petit budget et j'ai entendu dire que vous n'avez pas consacré beaucoup de temps aux répétitions en raison de restrictions financières.**

**F. K. :** Oui, c'est certainement un film à petit budget. Non seulement comparé aux films européens, où les réalisateurs ont généralement beaucoup plus d'argent à dépenser, mais même par rapport à d'autres productions japonaises.

**Il est donc encore difficile de faire des films à partir de ce genre d'histoires ?**

**F. K. :** C'est vraiment très difficile. Mon film, par exemple, est une histoire originale puisqu'il n'est pas inspiré d'un téléfilm populaire ou d'un manga ayant une intrigue compliquée. Ce n'est pas une histoire romantique ni une comédie légère, ce qui a rendu son soutien financier encore plus difficile. J'ai fait des films au cours des dix dernières années et les conditions dans lesquelles je travaille se sont progressivement améliorées parce que mes films ont été relativement réussis, mais en général, je pense que faire des films au Japon est devenu plus difficile pour plusieurs raisons. Tout d'abord, les DVD ne se vendent plus, ce qui affecte fortement nos revenus. En outre, les grandes entreprises



*FUKADA Kôji pose un regard très réaliste sur la fragilité de la cellule familiale.*

comme la Tôhō ont la mainmise sur le marché intérieur, ce qui rend très difficile la survie de réalisateurs indépendants comme moi. Habituellement, c'est l'État qui devrait soutenir les petits producteurs indépendants, mais au Japon, cela n'existe pas. Nous n'avons même pas d'organisme comme le CNC en France qui devrait être responsable pour négocier les subventions et promouvoir des productions plus petites et non commerciales. Au Japon, nous n'avons que l'Agence pour les affaires culturelles qui dispose d'un ridicule budget de 2 milliards de yens. Le KOFIC de la Corée du Sud, en comparaison, peut compter sur

40 milliards et le CNC sur 80 milliards. L'initiative Cool Japan dispose d'une réserve de 20 milliards, mais ils doivent être partagés entre tous les types de projets culturels allant de l'anime à l'artisanat en passant par la promotion culinaire. Le vrai problème est que, au Japon, le cinéma n'est toujours pas considéré comme une industrie. En tant que tel, seul ce qui est sûr de rapporter, c'est-à-dire les blockbusters commerciaux, reçoit un soutien financier. Nous devrions changer l'ensemble du système, mais bien sûr, une telle chose est très difficile à accomplir.

**PROPOS RECUEILLIS PAR J. D.**



## RENCONTRE **Le parcours du combattant**

Dans son dernier film, YAGUCHI Shinobu a choisi de confronter une famille ordinaire à une situation extrême.

**Y**AGUCHI Shinobu est surtout connu pour ses comédies légères et sensibles comme *Waterboys* (2001) ou *Swing Girls* (2004) dont les personnages, des individus un peu en marge de la société, se lient d'amitié et s'épanouissent grâce à une activité inhabituelle. Cependant, son dernier film, *Survival Family*, exploite le genre habituel de comédie pour explorer des thèmes plus sérieux, comme le rapport de l'homme à la technologie, les effets négatifs que celle-ci peut avoir sur les relations familiales et les chances de survie dans des conditions extrêmes.

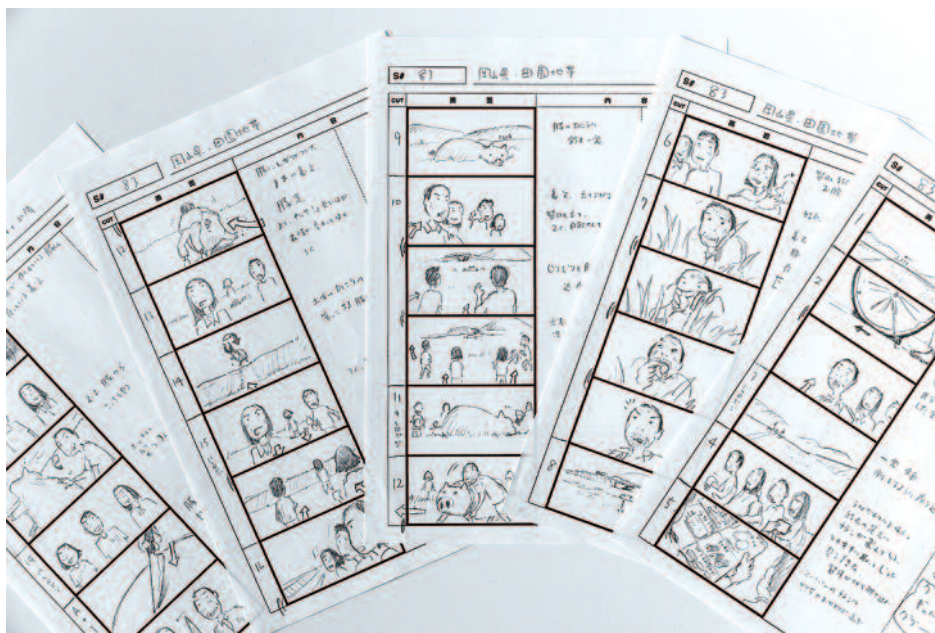
**J'ai entendu dire que vous n'avez pas de smartphone. Je suppose que vous et moi sommes les deux seules personnes au Japon à ne pas en posséder.**

**YAGUCHI Shinobu :** Vraiment ? Vous n'avez pas non plus de smartphone ? Je comprends parfaitement ce que vous pouvez ressentir. Avec un appareil de ce genre, partout où vous allez, vous êtes constamment pris par une sorte de frénésie de l'information, avec moins de temps pour être seul avec vos pensées. C'est un peu comme si on abandonnait une part de sa vie privée. Je déteste vraiment cela.

**La technologie est l'un des principaux thèmes de *Survival Family*, l'histoire du voyage d'une famille tokyôite à travers le Japon après la fin de la production d'électricité dans le monde. Pourquoi vouloir raconter cette histoire ?**

**Y. S. :** J'ai commencé à planifier ce film en 2002, peu de temps après avoir terminé *Waterboys*. C'est à cette époque que j'ai acheté mon premier téléphone portable. J'avais aussi un ordinateur à la maison, mais je n'aimais pas vraiment la technologie, probablement parce que je n'ai jamais vraiment eu une attirance pour les machines. Autour de moi, on ne manquait pas une occasion de se plaindre ou de se moquer de mon ineptie. J'étais tellement frustré qu'un jour je me suis mis à espérer que l'électricité disparaisse complètement, ce qui aurait mis un terme à ma condition. C'est ce qui m'a donné l'idée de faire ce film. En un sens, c'est un avertissement moral pour notre société, puisque nous sommes devenus si dépendants de la technologie.

**Le protagoniste et sa famille, les SUZUKI, s'engagent dans un voyage biblique pour rejoindre les parents de l'épouse qui vivent dans la préfec-**



Comme le montre le storyboard de *Survival Family*, les SUZUKI ont été mis à dure épreuve.

**ture de Kagoshima, à quelque 1 500 kilomètres au sud de la capitale. Comment avez-vous choisi les lieux pour le film ?**

**Y. S. :** Au début, j'ai essayé d'imaginer la route que les SUZUKI choisiraient d'emprunter pour rejoindre Kagoshima et le paysage qu'ils traverseraient pendant leur voyage vers le sud. Plusieurs des situations que je voulais aborder ont imposé des endroits où je pensais qu'il serait difficile d'obtenir la permission de tourner, surtout dans et autour de Tôkyô. Ma principale préoccupation a donc été de trouver tous ces lieux. Par exemple, notre famille se rend de Tôkyô à Nagoya par l'autoroute laquelle, dans le film, est dépourvue de voitures. Le problème, bien sûr, était de trouver une section d'autoroute où nous pouvions tourner ces scènes. Finalement, nous avons pu le faire à Sendai qui se trouve en fait au nord de la capitale.

**Est-il vrai que vous avez expérimenté vous-même toutes les situations inhabituelles et parfois extrêmes que vous montrez dans votre film ?**

**Y. S. :** Oui c'est vrai. J'écris toujours le script à la maison, mais il y a des limites à votre imagination lorsque vous êtes assis à votre bureau. Bien sûr, j'ai pu découvrir en ligne tous les endroits où je voulais tourner, mais Internet n'est pas en mesure de vous informer sur le niveau de bruit qu'on y rencontre, ou comment on se sent à un certain endroit en fonction du vent ou lorsque votre estomac est vide. C'est quelque chose que vous devez expérimenter directement. C'est pourquoi j'ai parcouru toute la route avec deux

assistants, en essayant de résoudre tous les problèmes que rencontreraient les SUZUKI pendant leur voyage. Par exemple, nous pensions que, au moment où ils atteindraient Shizuoka, il leur serait impossible de trouver quelque chose à manger et à boire parce que tous les magasins seraient vides. Nous sommes donc allés dans un magasin de bricolage et avons essayé de voir si on pouvait consommer du liquide pour batterie. Il nous est arrivé de manger de la nourriture pour chat et même de l'herbe.

**Avez-vous demandé des conseils médicaux avant d'essayer tous ces produits ?**

**Y. S. :** Non, nous avons fait les mêmes choses que les Suzuki devraient probablement faire dans ces conditions. Bien sûr, si vous lisez l'étiquette de la bouteille de liquide pour batterie, il est clairement indiqué "ne pas boire", mais si vous vérifiez sa composition, vous vous apercevez qu'il n'y a rien de nocif ou de toxique. C'est simplement de l'eau pure fabriquée chimiquement. À la fin, il s'agit simplement de comprendre les choses et de voir ce qui fonctionne et ce qui ne fonctionne pas. Le problème est que la technologie rend les gens paresseux parce que maintenant nous ne percevons le monde qu'uniquement à travers Internet.

**Y a-t-il eu des moments pendant le tournage où vous vous êtes retrouvé dans des situations problématiques ?**

**Y. S. :** Un des soucis, comme je l'ai mentionné plus tôt, était de trouver un endroit où nous pouvions filmer la famille en train de faire de la bicyclette



sur l'autoroute. J'étais totalement opposé à l'idée de recourir aux effets spéciaux et je suis même allé jusqu'à dire que si c'était la seule option, j'abandonnerais le projet. Finalement, nous avons eu la chance de trouver ce que nous recherchions et ils ont accepté de suspendre le trafic pendant une journée. Une autre scène problématique concernait le moment où toute la famille chasse les cochons. KOHINATA Fumiyo, qui joue le père, avait 62 ans lorsque nous avons fait le film. Il s'est réellement cassé un os en essayant de les attraper. Il nous restait encore beaucoup de scènes à tourner ce qui n'a pas manqué d'inquiéter l'ensemble de l'équipe.

**Même s'ils n'en ont pas l'air, les cochons sont vraiment très rapides et difficiles à attraper, n'est-ce pas ?**

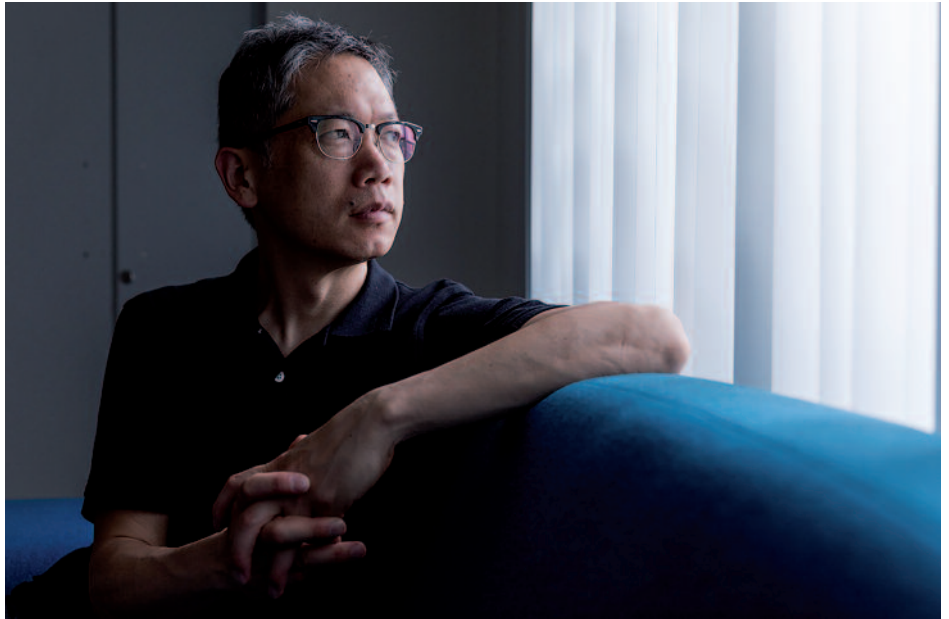
**Y. S. :** En effet, ils le sont ! De plus, au Japon, nous n'avons pas de cochons entraînés pour être utilisés dans des films. Donc, les animaux que vous voyez dans cette scène ne sont que des cochons ordinaires. Je dois avouer que j'ai bien aimé tourner cette scène. Les acteurs ne se sont pas amusés, mais ça m'a beaucoup plus. *(rires)*

**Le tremblement de terre du 11 mars 2011 a-t-il affecté votre approche de l'histoire ?**

**Y. S. :** Oui bien sûr. Il a principalement confirmé certaines choses que j'avais envisagées en travaillant sur le script, à savoir que même dans une situation aussi extrême, les gens au Japon ne créent pas de désordres dans les rues ou ne pillent pas les magasins. Il n'y a pas d'explosion de violence, ne serait-ce que parce que relativement peu de gens possèdent des armes à feu. Cependant, il existe une grande différence entre ce qui s'est passé le 11 mars 2011 et les événements que j'ai imaginés. Si un tremblement de terre majeur se produit, tout le monde est affecté de la même manière en même temps. Les gens regardent les infos et savent exactement ce qui se passe. Il y a un sentiment généralisé de crise et tout le monde est conscient de la situation. Mais si le réseau électrique tombe en panne, les gens réagissent de différentes façons. Vous ne savez pas quand l'électricité reviendra. Quoi qu'il en soit, vous ne savez pas ce qui se passe exactement parce que la télévision et la radio ne fonctionnent plus. Ensuite, les produits de première nécessité deviennent rares, mais dans ces conditions, certaines personnes sont plus lentes à réagir que d'autres. C'est une sorte d'urgence nationale qui se déroule au ralenti.

**Parlez-moi des SUZUKI. Quel genre de famille est-elle ?**

**Y. S. :** Les protagonistes de la plupart de mes films sont des personnes sans espoir qui, grâce à leurs efforts, ont leurs 15 minutes de gloire. À cet égard, ma "famille de survie" est probablement la pire de tout ce que j'ai pu imaginer jusqu'à pré-



*YAGUCHI Shinobu a choisi de mettre de traiter la famille en mode de survie.*

sent. Les SUZUKI sont tellement ineptes que vous vous inquiétez constamment de leur capacité à s'en sortir. Loin d'être des héros, ce sont des personnes auxquelles le public peut s'identifier. En d'autres termes, je voulais que les spectateurs se mettent à leur place et pensent à leurs chances de survie au cas où ils se trouveraient dans la même situation.

**Comment vous compareriez-vous au père ?**

**Y. S. :** Je pense que je serais aussi inutile que lui. D'une part, je n'aime pas les activités en extérieur et je n'ai jamais fait de camping. Je n'ai même pas une carte du Japon. J'ai un vélo, mais j'aurais peur de me perdre en un rien de temps pour trouver mon chemin vers Kagoshima. Cela dit, je crois que M. SUZUKI et moi sommes plutôt représentatifs de la plupart des pères aujourd'hui. Je suis sûr que de nombreux hommes adultes ne pourraient pas conduire en toute sécurité leurs familles pendant un si long voyage, tout en s'assurant de manger trois repas par jour et de dormir dans des endroits propres et sûrs.

**Combien de temps faut-il pour aller de Tôkyô à Kagoshima ?**

**Y. S. :** Cette famille, particulièrement désespérée, a mis 100 jours. C'est trop. Dans des conditions normales, vous pouvez rejoindre Kagoshima en vélo en moins de la moitié de cette période. Bien sûr, vous devez garder à l'esprit que les conditions dans le film sont loin d'être normales. Vous avez une famille de quatre personnes, dont deux femmes, qui doivent tous les jours trouver de la nourriture et un endroit pour passer la nuit. Chaque petite chose que nous tenons pour acquis, comme aller aux toilettes, devient une corvée. Pour être honnête, je pense

que si ce n'était pas un film, les SUZUKI seraient morts avant même d'arriver à Ôsaka *(rires)*. Disons qu'ils ont été très chanceux.

**Nous avons évoqué tout à l'heure la technologie. À votre avis, comment affecte-t-elle la vie familiale ?**

**Y. S. :** Je pense que les familles souffrent des effets les plus négatifs de la technologie. Dans le passé, lorsque vous avez eu une question ou si vous vouliez savoir quelque chose, vous demandiez à vos parents. Mais maintenant, avec un smartphone ou un ordinateur, vous avez toutes les informations dont vous avez besoin au bout de vos doigts. C'est très utile, bien sûr, mais d'un autre côté, cela est préjudiciable à de véritables échanges humains. Même lorsque les membres de la famille sont physiquement ensemble, la technologie les distingue. Vous pouvez voir les familles dans les restaurants ou dans un parc, tout le monde est absorbé par son téléphone, et personne ne parle plus les uns avec les autres. Mais lorsque la technologie vous lâche, la famille se réunit à nouveau, comme je le montre dans mon film.

**Je suis d'accord avec l'effet négatif de la technologie sur les liens familiaux. Mais pour moi, les SUZUKI semblaient déjà être mal disposée en tant que famille dès le début.**

**Y. S. :** Ils sont assez ordinaires à cet égard. Je ne peux pas vraiment dire que la plupart des familles sont comme ça, mais ce n'est en aucun cas une exception. Avec le père travaillant de longues heures au bureau, ses relations avec sa femme et ses enfants en pâtissent beaucoup au point de devenir des étrangers l'un à l'autre.

**PROPOS RECUEILLIS PAR J. D.**

# SURPRISE De l'importance du lien

L'un des maîtres de la science-fiction a choisi d'aborder avec brio la question de la famille.

Les fans d'anime de science-fiction connaissent très bien le réalisateur KAMIYAMA Kenji. Il a notamment travaillé sur plusieurs projets populaires liés aux sagas *Patlabor* et *Ghost in the Shell*, en plus d'avoir dirigé des films de science-fiction comme *009 Re: Cyborg*. Cette fois, KAMIYAMA a quelque chose de très différent à offrir à ses fans. Après un premier travail original, *Eden of the East* (2009, Kaze), qui lui avait valu un emballement de la critique, son nouveau film, *Hirune Hime, rêves éveillés*, est une histoire qui mélange avec succès les robots habituels avec des éléments fantastiques traditionnels tout en explorant la valeur durable des liens familiaux. *Zoom Japon* l'a rencontré à Tôkyô après son retour du New York Children's Film Festival.



KAMIYAMA Kenji s'est emparé du thème de la famille de manière inattendue.

Les gens vous connaissent comme créateur d'anime de science-fiction. Cette fois-ci, vous avez mélangé des robots et des gadgets hi-tech avec des éléments de type fable. Il y a, par exemple, une princesse capable de coder, et des *mecha* (robots géants) dont les pilotes doivent pédaler comme des fous pour les faire bouger. Pourquoi avez-vous réuni ces éléments apparemment disparates ?

KAMIYAMA Kenji : Je voulais faire quelque chose de différent, une sorte de film familial avec un léger sentiment pop. En fait, lorsque j'ai pensé imaginer à ce film, l'un des producteurs m'a demandé d'imaginer quelque chose qui pourrait être un message à ma fille. Cette approche était tout à fait nouvelle, même si dans *Eden of the East*, j'avais déjà ajouté une touche comique qui était absente auparavant.

Comment vous est venue l'inspiration pour cette histoire ?

K. K. : J'ai une fille qui a maintenant 16 ans, mais quand elle avait environ trois ans, je lui racontais une histoire pour l'endormir tous les soirs. Je commençais par une fable traditionnelle, puis je prenais une tangente et j'ajoutais des extraits d'émissions d'anime ou de télévision, créant ainsi une histoire originale pour elle. Je me suis rappelé combien cela lui faisait plaisir en travaillant sur ce film et j'ai utilisé cette expérience comme un élément. Une

autre source d'inspiration a été *Big Fish* de Tim Burton. Le garçon du film ne croit à aucun des grands contes que lui dit son père, mais à la fin, ils se révèlent tous vrais.

Que pense votre fille de votre travail ?

K. K. : Pendant de nombreuses années, j'ai fait des films de science-fiction plutôt pour les adultes qu'elle n'a pas vraiment aimés. Elle était probablement trop jeune pour comprendre, mais quand elle a vu *Hirune Hime, rêves éveillés*, elle a semblé l'apprécier. Je suppose qu'elle a mieux compris le genre de travail que je faisais. Personnellement, je ne crée jamais quelque chose spécifiquement pour ma famille, mais j'étais heureux quand ma fille a relevé un détail que j'avais inclus dans l'histoire. Dans l'un des flashback du film, vous pouvez voir la protagoniste, Kokone, avec un *randoseru* bleu clair (cartable qui a une forme caractéristique arrondie et dont les couleurs traditionnelles sont le rouge et le noir). Un jour, j'ai reçu un message de ma fille. Elle a dit qu'en regardant le film elle avait noté que c'était exactement le même *randoseru* qu'elle avait à l'époque. J'ai été très content qu'elle le remarque.

Pensez-vous que Kokone-san a le même caractère que votre fille ?

K. K. : Pas vraiment, mais ce sont deux filles faciles à vivre qui aiment beaucoup dormir et suivre leur propre rythme.

Comment avez-vous créé ce personnage ?

K. K. : Toutes les héroïnes que j'ai créées jusqu'à

présent sont des femmes d'action fortes. J'ai commencé à me demander quel genre de personne elles pourraient être si elles n'étaient pas des guerrières, mais des adolescentes ordinaires. Cela a été mon point de départ. À partir de là, j'ai progressivement bâti le personnage, en gardant à l'esprit l'idée d'une jeune fille qui, tout en étant juste une lycéenne, montrerait, le cas échéant, la capacité d'agir.

Un autre facteur de nouveauté dans ce film c'est vous qui avez également écrit l'histoire originale, n'est-ce pas ?

K. K. : Oui, je travaille habituellement à partir d'un manga existant, en me concentrant d'abord sur la définition des personnages. J'ai fait de même avec *Eden of the East* même si c'était mon histoire originale. J'ai d'abord envisagé les deux héros, TAKIZAWA Akira et MORIMI Saki – leur vie, leurs habitudes et leurs amis – et ensuite développé leur univers. Cependant, cette fois, j'ai commencé par l'intrigue et j'ai ajouté les personnages plus tard.

Kokone-san est une charmante jeune fille de 18 ans. Elle est sur le point de finir ses études secondaires et d'essayer de planifier son propre avenir. Quel genre de personne étiez-vous à 18 ans ?

K. K. : À l'époque, j'avais déjà décidé que je voulais devenir un réalisateur d'anime. Au lycée, j'écrivais déjà des histoires et des scripts. J'étais plutôt timide. J'avais très peu d'amis, mais nous partagions tous les mêmes centres d'intérêt, en créant des films animés et vidéo. Nous étions complètement absorbés par notre activité. Comme la plupart des garçons

## ■ RÉFÉRENCES

**HIRUNE HIME, RÊVES ÉVEILLÉS** de KAMIYAMA Kenji avec EGUCHI Yosuke, MITSUSHIMA Shinnosuke, MAENO Tomoya. 1h50. A découvrir en salles à partir du 12 juillet 2017.



de mon âge, je n'ai pas vraiment parlé à mes parents ou partagé mes pensées avec eux, alors ils ont été vraiment surpris quand je leur ai soudain déclaré que je voulais travailler dans l'animation.

Être réalisateur signifie travailler avec beaucoup de gens et amener tout le monde à suivre vos indications. Cela nécessite d'excellentes compétences en communication. Est-ce que cela a été difficile pour vous puisque, comme vous l'avez dit, vous étiez assez timide ?

**K. K. :** Au début, lorsque je travaillais avec mes amis, je me contentais de suivre leur exemple. Cependant, peu à peu, je suis apparu comme le gars qui avait les meilleures idées créatives. En outre, les autres membres ont commencé à abandonner, les uns après les autres, pour suivre d'autres centres d'intérêt. Finalement, j'ai dû davantage m'affirmer pour expliquer mes idées. C'est alors que j'ai compris que j'avais les qualités pour devenir réalisateur.

Au New York Children's Film Festival, un enfant dans l'auditoire vous a posé la question de savoir comment vous aviez fait votre film, et vous avez simplement répondu que vous aviez rassemblé 200 personnes et, ensemble, vous aviez dessiné tous les jours pendant une longue période. C'était un échange très sympathique, mais pouvez-vous m'en dire plus sur ce processus créatif ?

**K. K. :** Je ne suis pas le genre de gars qui passe habituellement beaucoup de temps à dessiner lui-même, alors j'ai tendance à déléguer beaucoup du travail créatif à d'autres membres de l'équipe. Le problème consiste à choisir les bonnes personnes pour faire le travail. Ils peuvent être talentueux, mais s'avérer ne pas être de bons partenaires au sein de l'équipe. En tant qu'administrateur, je dois toujours faire attention à ce qu'ils font, à quel point ils sont parvenus dans la mission que je leur ai confiée et à ce que tout se passe en douceur. Inévitablement, des problèmes surgissent, surtout lorsque vous travaillez avec un groupe de créateurs parmi lesquels chacun peut avoir une opinion différente sur la façon de faire quelque chose. Je dois donc expliquer que leur idée est bonne, mais qu'elle n'est pas adaptée à cette histoire en particulier. Les choses deviennent encore plus compliquées lorsque vous travaillez sur une histoire originale. Si vous avez un manga comme base, vous avez au moins un modèle établi, mais dans le cas de *Hirune Hime*, rêves éveillés, toute l'histoire était dans ma tête et cela a été parfois compliqué d'expliquer ma vision à d'autres personnes. C'est pourquoi j'ai généralement besoin de m'impliquer davantage que je ne le souhaiterais. À la fin, je dois réaliser certaines choses que d'autres personnes auraient pu faire à ma place. En travaillant sur ce film, cela a été particulièrement vrai pour



Comme de nombreuses jeunes filles, Kokone-san est attachée à ses souvenirs d'enfance.



le travail de post-synchronisation. Lorsque vous devez travailler sur un film avec 300 coupes, cela prend beaucoup de temps.

**Avez-vous déjà eu des doutes sur cette histoire ?**

**K. K. :** Oui, il y a eu des moments où j'ai douté de mes choix et pensé abandonner. Encore une fois, lorsque vous travaillez sur une histoire originale, vous ne pouvez vraiment pas savoir à quoi ça ressemblera avant que ce soit terminé. Vous devez avoir foi en vous-même.

**L'histoire commence trois jours avant l'ouverture des Jeux olympiques de Tôkyô en 2020. Pourquoi avez-vous choisi ce moment ?**

**K. K. :** Les premiers Jeux olympiques de Tôkyô en 1964 sont toujours rappelés comme un succès incroyable - un événement qui a montré au monde ce que le Japon avait réalisé après la guerre. Les gens qui ont vécu cette période ont beaucoup de souvenirs des Jeux olympiques. Je suis né deux ans après, donc je ne les ai pas vécus

directement, mais j'ai entendu beaucoup d'histoires et j'ai ressenti beaucoup de fierté comme d'autres personnes après le succès du Japon sur la scène internationale. Mais maintenant, les choses sont très différentes. Les jeunes comme Kokone n'ont aucune attente particulière envers les Jeux et on ne ressent pas le même type d'excitation. Comme vous le savez, il y a six ans, nous avons eu un énorme tremblement de terre et un tsunami. Depuis, le Japon a vraiment changé et il a perdu beaucoup de son âme. Nous observons des conflits entre différentes générations, entre les jeunes et les anciens, et même la technologie, qui est un domaine dans lequel le Japon a été très fort, semble piétiner. Je cherchais quelque chose qui mettrait en évidence cette différence entre la société japonaise actuelle et celle des temps plus anciens tout en suscitant un certain enthousiasme et je l'ai retrouvé dans les Jeux olympiques.

**Que pensez-vous de ceux de 2020 ?**

**K. K. :** Je partage les opinions négatives de la plupart des gens sur la façon dont l'argent a été utilisé pour les Jeux. Je ne suis pas particulièrement enthousiaste à leur sujet. Comme je l'ai dit, les temps sont très différents de 1964 et ce pays n'a rien de particulièrement bon à montrer au monde.

**Kokone-san vit dans une petite ville de la préfecture d'Okayama. Pourquoi avez-vous choisi cet emplacement particulier ?**

**Y. S. :** J'ai visité cet endroit lors d'un voyage et je l'ai tellement aimé que je voulais l'utiliser un jour dans l'un de mes films. Je voulais également montrer l'écart croissant entre Tôkyô et le reste du pays. C'est pourquoi la première moitié de l'histoire se déroule à Okayama alors que la deuxième partie se passe à Tôkyô.

**PROPOS RECUEILLIS PAR J. D.**

## MANGA **Les fantasmes du professeur**

Auteur remarquable et remarqué, **FURUYA Usamaru** nous livre, avec sa nouvelle série *Je voudrais être tué par une lycéenne*, une vision pour le moins cocasse de l'univers scolaire au Japon. Thème souvent exploré par les mangaka, le lycée est un univers qui ne manque pas d'intérêt. Il s'y exprime toutes sortes de frustrations de la part des élèves bien sûr, mais aussi des professeurs. C'est cette facette que l'auteur de *Tokyo Magnitude 8* ou la très belle



adaptation du roman de **DAZAI Osamu**, *Je ne suis pas un homme* (Casterman, 2011), a décidé d'explorer. A la différence du célèbre **ONIZUKA de GTO** (Pika

Edition) qui impose une nouvelle façon d'enseigner, le héros de ce manga **HIGASHIYAMA Haruto** ne rêve que d'une chose : se faire tuer par une lycéenne. Pour parvenir à son objectif, il choisit la jeune **SASAKI Maho**. Il conçoit un plan diabolique pour amener son élève à l'assassiner. On se laisse très vite prendre par le rythme de cette histoire qui doit beaucoup à la psychologie des personnages et à la qualité du découpage. Un must.

*Je voudrais être tué par une lycéenne* de **FURUYA Usamaru**, trad. Fabien Nabhan, coll. Young, Delcourt-Tonkam, 7,99 €.

## CINÉMA **Hommage à la Shintôh**



Fidèle à sa volonté d'explorer la diversité du cinéma nippon, la Maison de la culture du Japon à Paris propose jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet quelques pépites du studio **Shintôh**. Fondé en 1947, il a produit quelque 800 films dont certains ont été réalisés par des grands noms d'Ozu à **KUROSAWA** en passant par **MIZOGUCHI**. A découvrir le 24 juin à 14h *Un Horizon étincelant* (*Chiheisen ga giragira tsu*, 1961), film noir de **Doi Michiyoshi**. Et le 1<sup>er</sup> juillet, *La Tête du serviteur* (*Gerô no kubi*, 1955) d'**Irô Daisuke** à 14h et *Bagatelle de printemps* (*Haru no tawamure*, 1949) de **YAMAMOTO Kajirô** à 16h30.

101 bis, quai Branly 75015 Paris - Tél. 01 44 37 95 01  
Tarif unique : 5 €.

## CINÉ-CLUB **Venez Vivre à Vichy**

Pour la dernière séance de la saison, venez découvrir ou revoir, le 13 juin à 20h, *Vivre* (*Ikiru*, 1952) de **KUROSAWA Akira** avec l'impressionnant **SHIMURA Takashi**. Ce chef-d'œuvre rempli d'humanisme sera projeté dans une version restaurée.



Cinéma Étoile Palace, Centre commercial des quatre chemins, 35 rue Lucas 03200 Vichy,  
[www.rendezvousavecledjapon.fr](http://www.rendezvousavecledjapon.fr)

## N I HONGO THÈQUE

### Wâ-mama

Vivant dans un Paris populaire, je capte quotidiennement des termes d'argot, comme "daron" que j'ai appris récemment. Pour le japonais, c'est surtout sur le Net que je m'ins- truis. C'est ainsi que *wâ-mama* est apparu sur mon écran. C'est l'abréviation de *wâkingu mama* de l'anglais "working mother", une mère qui travaille. Pourquoi ne pas l'appeler *hataraku okâsan* comme c'était le cas pour ma mère ou ma grand-mère ? Aujourd'hui, les jeunes mamans ont diverses expressions pour elles comme *mama-tomo*, les "mamans-amies" des copains de son enfant avec qui elles doivent garder une relation amicale mais plutôt sociale. La chef, celle qui domine sur ces groupes "ami- caux", est la *boss-mama* ressemblant au *bosu- zaru*, le chef singe ! Cet univers hiérarchique a aussi un nom : *mama-caste* ! C'est dur d'être une maman au Japon !

A l'époque, ma mère a dû assumer son métier et les tâches domestiques tout en s'occupant de ses trois enfants sans crèche, ni baby- sitting et bien sûr sans l'aide de son mari car "les hommes travaillent dehors". De plus, comme beaucoup d'autres femmes, elle a dû quitter son travail à la maternité avant de signer un mi-temps en CDD quelques années plus tard. Elle se taisait, mais les mères modernes se sont levées contre cette inégalité sociale. En 2009, inspiré du vieil argot *ike-men* qui signifie "beaux mecs", est né le mot *iku-men* utilisé encore aujourd'hui pour les "hommes s'occu- pant des enfants". Cela afin de les encourager car ils étaient encore peu nombreux ! L'apparition du mot *wâ-mama* contribue sûrement à populariser le phénomène. Tant mieux ! En espérant que toutes ces appellations devien- nent inutiles à l'avenir. Pourtant ce mouvement me donne une sensation étrange. Car finale- ment, la voix des *wâ-mama* écrase silencieuse- ment les efforts de la génération de ma mère qui me servait de repère... Cela me fait penser à l'avènement du nouveau président de la République qui détruit des partis traditionnels. Salut les darons...



KOGA RITSUKO

**COIFFURE**

coiffure  
**New York  
Berlin  
Paris  
Kyoto**

**HOSHICOUPE**

[www.hoshicoupe.com](http://www.hoshicoupe.com)

**C'est Bon! le Japon**

WWW.CESTBONLEJAPON.COM

LE SALON DE L'ART CULINAIRE JAPONAIS

GASTRONOMIE, ART DE LA TABLE ET TOURISME

- SAKÉ
- RESTAURATION
- MARCHÉ DE LÉGUMES
- ART DE LA TABLE
- SPECTACLE
- CONCOURS DE THÉ

du 23 au 25 JUIN 2017

ven. 23 de 13h00 à 19h30  
sam. 24 de 11h30 à 19h30  
dim. 25 de 11h30 à 17h00

Dégustation et vente épicerie fine, saké...etc

Entrée 1€

LE MARAIS Halle des Blancs Manteaux  
48, rue Vieille du Temple 75004 métro Saint-Paul

**KARAAGE-YA** からあげや

POULET FRIT A LA JAPONAISE

★ **OUVERTURE** ★  
**2<sup>e</sup> Restaurant à BOURSE**

Grands Boulevards

Bourse

6 rue Feydeau 75002  
Tel : 01 73 75 48 01  
M Bourse, G Boulevards

Charonne

46 rue Leon Frot 75011  
Tel : 01 44 62 00 48  
M Charonne

[www.karaage-ya.fr](http://www.karaage-ya.fr)



# FRISSON Histoire de se faire peur

Quelques semaines après la sortie en librairie de *Creepy*, il est possible de voir son adaptation cinématographique.

**O**n dit que le Japon est un pays sûr mais on exagère toujours. Ce pays n'est pas aussi sûr qu'on le dit." C'est en ces termes que le chef-inspecteur NOGAMI du premier bureau des enquêtes de l'Agence nationale de Police s'exprime dans les premières pages de *Creepy*, roman de MAEKAWA Yutaka que Les Editions d'Est en Ouest viennent de faire paraître. La jeune maison d'édition implantée à Kyôto poursuit donc son travail de défrichage pour proposer aux amateurs de polars quelques perles parmi les nombreuses que l'archipel compte dans ce domaine. Et les auteurs japonais ont de quoi nous surprendre avec des histoires prenantes où l'on découvre effectivement que le pays du Soleil-levant n'est pas aussi tranquille qu'il y paraît.

Quand le policier NOGAMI prononce ces paroles devant TAKAKURA, son ancien camarade de classe qui enseigne à l'université, il ne s' imagine sans doute pas, qu'il sera lui-même victime d'un meurtre. Enquêtant sur la disparition de trois membres d'une même famille dans la banlieue de Tôkyô, il s'intéresse de près au comportement du voisin de TAKAKURA, un certain NISHINO. Cet homme pour le moins étrange vit avec une collègienne qui, un jour, confie qu'il n'est pas son père. Au fil des pages, MAEKAWA Yutaka distille de nouveaux éléments troublants qui plongent le lecteur au cœur d'une enquête prenante où les rebondissements sont nombreux. Le portrait psychologique de chacun des personnages est parfaitement ciselé et le romancier donne en même temps quelques éléments d'analyse sur la société actuelle, ce qui ajoute à l'intérêt de ce roman policier que l'on ne lâche pas facilement une fois que l'on s'en est emparé.

Hasard du calendrier, au moment où ce polar



L'inquiétant NISHINO interprété avec brio par KAGAWA Teruyuki dans l'adaptation signée KUROSAWA Kiyoshi.

paraît en France (il a été publié en 2012 au Japon), son adaptation cinématographique sort sur les écrans français. KUROSAWA Kiyoshi, qui en est le réalisateur, a choisi de s'en inspirer librement plutôt que de suivre à la lettre son déroulement sans doute peu propice à un découpage pour le cinéma. Celui qui nous avait déjà régales avec *Shokuzai* en 2012 a en effet trouvé une parfaite manière de conserver et de renforcer le caractère prenant de l'histoire où les

disparitions se multiplient. En s'entourant d'acteurs de grand talent, le cinéaste a réussi son pari de construire un film tout aussi prenant que le roman. Mention spéciale pour le génial KAGAWA Teruyuki qui incarne parfaitement NISHINO avec sa personnalité troublante. Le comédien le campe on ne peut mieux et prouve une nouvelle fois qu'il est une des grandes valeurs de la profession au Japon. Avec ce film sorti, il y a tout juste un an dans les salles obscures de l'archipel, KUROSAWA Kiyoshi fait encore la démonstration de son savoir-faire à construire des ambiances parfois angoissantes. Il semble tenté de manipuler le spectateur comme le fait NISHINO avec ceux qui cherchent à l'approcher. "J'aime le fait qu'une histoire se transforme progressivement en quelque chose de fantastique", confie le réalisateur. On ne s'ennuie pas une seule seconde avec ce film qui se déroule dans une banlieue tranquille, trop tranquille, comme le note NOGAMI.

GABRIEL BERNARD

## ■ RÉFÉRENCES

**CREEPY** de MAEKAWA Yutaka, trad. par Sylvain Cardonnel, coll. Polar, Les Editions d'Est en Ouest, 20 €.

**CREEPY** de KUROSAWA Kiyoshi, avec KAGAWA Teruyuki, NISHIJIMA Hidetoshi, TAKEUCHI Yuko. 2h10. En salles le 14 juin.



**DOKODEMO**  
Vos études dans tout le Japon

Envie de parler japonais?

**Venez apprendre le japonais en totale immersion au Japon !**

COURS, VISA, LOGEMENTS, ateliers, stages professionnels... des séjours linguistiques adaptés aux besoins de chacun !

**DÉCOUVREZ NOS SÉJOURS LINGUISTIQUES**  
à TOKYO, OSAKA, FUKUOKA, OKINAWA, KYOTO, et SAPPORO!

**www.dokodemo.fr**

ASSISTANCE 100% EN FRANÇAIS !



## GASTRONOMIE Nakiryû ou les râmen étoilés

La ville de Tôkyô compte désormais deux restaurants de nouilles distingués par le guide Michelin.

**P**rès de deux heures de file d'attente. C'est désormais le prix à payer pour pouvoir accéder au comptoir du restaurant Nakiryû ([www.12.plala.or.jp/nakiryu](http://www.12.plala.or.jp/nakiryu)). Ici, SAITÔ Kazumasa, chef des lieux, y sert ses spécialités : des bols de nouilles. Et plus précisément, des *râmen* (voir *Zoom Japon* n°26, décembre 2012), *tsukemen*, et surtout *tantan men*, la version délicieusement épicée. La raison d'un tel engouement ? Depuis le 29 novembre dernier, l'établissement figure au Guide Michelin 2017 de Tôkyô, catégorie 1 étoile. Une distinction extrêmement rare pour ce type de restauration puisqu'ils ne sont que deux restaurants de râmen, Nakiryû et Tsuta, à avoir décroché la précieuse distinction. Une reconnaissance qui semble confirmer la révolution de ce plat qui n'hésite plus à être plus audacieux, plus raffiné, tout en gardant ce goût unique qui forge son identité.

Dans la file d'attente de Nakiryû ce jour-là, toutes les nationalités sont représentées. Des Chinois, des Européens, des Américains et bien sûr des Japonais. Une quarantaine de personnes attend sans broncher malgré le froid sec et mordant du début d'année. Originaire de Chiba, Yuka vit à Bangkok avec son mari, lui-même chef d'un restaurant de sushis étoilé. Alors qu'elle vient passer quelques jours chez ses parents, goûter les nouilles de chez Nakiryû faisait partie des choses qu'elle voulait absolument faire au cours de son séjour. Elle sait déjà ce qu'elle va manger : la "version spéciale Nakiryû" des *tantan men* - c'est-à-dire plus épicées que la version classique - accompagnée d'un supplément de coriandre. Le prix : moins de 10 €. "C'est tellement bon", s'exclamera-t-elle un peu plus tard, les joues rosies par le bouillon chaud. Bouillon léger et savamment dosée, épices maîtrisées,



Derrière son modeste comptoir, SAITÔ Kazumasa prépare chaque jour des plats qui lui ont valu 1 étoile.

la soupe relève le goût exquis des nouilles faites maison. Une parfaite réussite. Modeste, le chef âgé de 40 ans a du mal à réaliser son succès. "Je n'arrive pas à croire que c'est vraiment arrivé, c'est comme un rêve", admettait SAITÔ Kazumasa, le soir du lancement du guide, intimidé par le parterre de journalistes. "Je suis pris de court, je ne sais pas encore comment nous allons nous organiser... Une chose est sûre, nous allons poursuivre dans la voie culinaire que nous nous sommes tracée."

Inauguré en mai 2012, Nakiryû est situé dans le quartier sud d'Ôtsuka, dans l'arrondissement de Toshima, au nord-ouest de la capitale. Il a lentement bâti sa réputation sur un bouillon confectionné à partir de poulet, de bœuf, d'huîtres, entre autres ingrédients. "J'ai aussi allégé la recette traditionnelle des râmen : je mets moitié moins d'huile. Je joue avec les saveurs principalement dans mon bouillon, sans additifs chimiques. La présence de l'huître apporte l'umami", explique le chef. Cet exhausteur

de goût, très important dans la gastronomie japonaise. Du vrai, du naturel sinon rien. "Le bouillon n'a pas exactement le même goût chaque jour", reconnaît-il. "C'est la loi d'une recette artisanale réalisée au jour le jour."

Chef depuis 20 ans, SAITÔ Kazumasa connaît son affaire. Depuis toujours attiré par le milieu des nouilles, il a notamment travaillé à Hong-Kong, dans les cuisines du MIST où il avait par ailleurs reçu en 2011 une étoile de la part du guide Michelin. Les *tantan men* (*dandan* en chinois), la signature de Nakiryû, désigne un bol de nouilles populaire originaire du Sichuan. Le nom du restaurant, Nakiryû, fait, quant à lui, référence "au plafond du célèbre temple Tôshôgû à Nikko. On dit que lorsque l'on frappe dans ses mains, la voix du dragon nous répond et continue de résonner. J'aimerais pouvoir continuer à confectionner mes nouilles avec cette même constance dans les années à venir."

A l'annonce de la distinction, le chef ne cachait



### Le restaurant Kintaro vient de réouvrir ses portes !

Venez profiter du nouveau cadre mis en place à votre attention.

Restaurant japonais  
**KINTARO**

24 rue Saint Augustin 75002 Paris  
Tél. : 01 47 42 13 14  
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30







Certains gourmets n'hésitent pas à venir de loin et à se lever tôt pour pouvoir goûter aux fameux tantan-men de Nakiryû.

pas un brin de panique quant à l'organisation du flux massif de clientèle qu'il s'apprêtait désormais à accueillir. "Bien sûr, nous avions tous vu comme cela s'est passé avec Tsuta-san..." En 2015, le tout premier restaurant de *râmen* tokyoïte étoilé par le guide était Tsuta (<http://ameblo.jp/yuki-onishi>), à deux pas de Nakiryû, toujours dans l'arrondissement de Toshima. Le chef, ÔNISHI Yuki, avait alors dû improviser devant un véritable raz-de-marée de clients. "La file était sans fin", se rappelle-t-il. "Nous avons depuis mis en place un système de tickets. La mise en vente démarre à 8 h, chaque client est invité à revenir à une heure bien précise pour le déjeuner." Le service s'égrené alors de 11 h à 17 h, pas un bol de plus, pas de service le soir. Chaque matin, en quelques dizaines de minutes, les tickets s'arrachent. "C'est comme ça depuis

l'étoile... On a imaginé ce système car le voisinage commençait à se plaindre des files ininterrompues de clients chaque jour."

Près de deux ans après, ÔNISHI Yuki s'étonne encore de tout cela. "Je voulais simplement faire les meilleurs *râmen* possibles", sourit-il. Mais pour cela, il a pris des risques et s'est donné du mal. Il y a quatre ans, il lâchait une carrière prometteuse dans la mode pour reprendre la voie de son père, lui-même chef d'un *râmen-ya* mais dans la préfecture de Kanagawa, au sud de la capitale. Il y apprend la technique, mais apporte rapidement sa touche personnelle à travers une revisite audacieuse. "Je fais mes nouilles moi-même, j'ajoute de l'huile de truffe, je sélectionne avec soin chacun de mes ingrédients inclus dans la recette, comme, ma pâte miso qui est artisanale." Le résultat est une pure merveille pour

un prix inférieur à 8 €.

"Les chefs tokyoïtes ont énormément de talent et la qualité de leurs produits est fantastique", souligne Michel Ellis, directeur international du Guide Michelin. La ville aux 160 000 restaurants (à titre de comparaison, la France en compte 200 000) en a encore sous la pédale. Tôkyô compte désormais 542 restaurants, 49 hôtels et un *ryokan* étoilés. Parmi les 161 restaurants ayant 1 étoile cette année, 19 sont nouveaux sur la liste.

Installée au comptoir, Yuka prend quelques photos. Puis savoure son bol. Une chose est sûre, demain, elle refera le voyage depuis Chiba pour l'arrondissement de Toshima. Elle veut absolument goûter les *râmen* de Tsuta avant de reprendre son avion vers la Thaïlande dans quelques jours.

JOHANN FLEURI

## HIYASHI LÂMEN

« Spécialité d'été » Salade de nouilles froides

Avec concombre, tomate, viande de porc, germes de soja, algues et omelette émincée.

C'est trop bon !

C'est frais !

**HIGUMA** Restaurant japonais depuis 1984

**Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30**

27, Bd des Italiens, 75002 Paris  
Tél. 01 40 07 11 81

32 bis, rue Sainte Anne, 75001 Paris  
Tél. 01 47 03 38 59

163, rue Saint-Honoré, 75001 Paris  
Tél. 01 58 62 49 22

à partir de **7,5€**

**MENU**

**Lâmen** 7,50€~

**Yakisoba** 8,50€

**Châhan** 9,00€

**Gyôza** 6,00€

**Donburi** 9,00€~

**Curry** 9,00€~

etc...

**Menus** 11,00€~



## SOUVENIR En 1967, Japon rimait avec 007

Cinquante ans après sa sortie, *On ne vit que deux fois* n'a pas pris une ride. Il offre quelques instantanés du pays à l'époque.

Juin 1967 a été un moment particulièrement chaud et troublé. Les gens ont découvert avec étonnement qu'Israël avait vaincu l'Égypte, la Syrie et la Jordanie pendant la guerre des Six jours, que la Chine a testé sa première bombe à hydrogène et que des manifestations à Berlin-Ouest contre la visite du Shah d'Iran avaient causé d'énormes manifestations et la mort d'un étudiant par la police. Heureusement, les Beatles avaient tenté de rassurer le monde en lui rappelant, grâce à la télévision par satellite, qu'il avait besoin d'amour avec leur chanson *All you need is love*. Mais si on voulait vraiment échapper aux problèmes internationaux, le plus simple était de se réfugier dans un cinéma pour y regarder le dernier film de James Bond *On ne vit que deux fois*.

En 1967, James Bond est à son meilleur niveau. Les quatre premiers films avaient été si réussis et influents qu'ils avaient contribué à créer toute une industrie du cinéma d'espionnage, avec notamment des séries télévisées comme *Des agents très spéciaux*, *Mission impossible*, *Chapeau melon et bottes de cuir* et *Le Saint* avec le regretté Roger Moore qui incarnera aussi 007. Il était donc normal que l'annonce du dynamique duo de producteurs, Harry Saltzman et Albert Broccoli, d'une nouvelle aventure de 007 en 1966, déclenche l'enthousiasme des fans et de la presse. Et comme les histoires de Ian Fleming ont toujours été un mélange d'érotisme et de violence à sang froid se déroulant dans des lieux exotiques, quel meilleur endroit pour tourner un James Bond dans le lieu le plus exotique du moment : le Japon.

Comme les films de 007, le pays des arts martiaux et des geishas souriantes avait la cote à l'époque. Les Jeux olympiques de Tōkyō en 1964 avaient remis le Japon sur la carte du monde, mettant en



Pas facile de faire passer Sean Connery alias 007 pour un Japonais.

avant son intrigant mélange de tradition raffinée et de technologie de pointe. Le pays avait beaucoup à offrir (le roman original de Fleming consacre même plusieurs pages à la culture japonaise) à tel point que, contrairement à la plupart des autres longs métrages de la série qui mettaient en vedette divers endroits dans le monde, les producteurs ont décidé de tourner presque tout le film dans l'archipel.

Le film lui-même reflète le mélange japonais de sophistication moderne, de tradition culturelle et de

beauté naturelle. L'histoire s'ouvre à Tōkyō avec une présentation rapide du quartier de Ginza la nuit avec le globe Morinaga aujourd'hui disparu et une femme en kimono qui monte dans un pousse-pousse! Le quartier commercial raffiné est montré de la manière la plus glamour. Ensuite, Bond entre dans un bâtiment indistinct dans une rue latérale et se retrouve, tout à coup, dans le vestiaire du Kokugikan (la salle nationale de sumo qui, à l'époque, se situait à Kuramae, à huit kilomètres au nord-est de Ginza) où il fait la connaissance du yokozuna

**EDOKKO** 江戸っ子  
Prix plus que raisonnables

**SUSHI / UDON / YAKITORI**

163 Rue Saint Honoré  
75001 Paris  
TEL : 01 58 62 49 23

•Pyramides ⑦ ⑭  
•Palais Royal  
Musée du Louvre ① ⑦

**KIKOKO**  
l'épicerie japonaise à Paris

**du 7 au 20 juin**

**TOUS les articles -20%** (\*sauf hors promos)

46, rue des Petits-Champs 75002 Paris / 01 42 61 33 66  
mar-sam:10h-20h / dim:11h-19h / www.kikoko.fr

パリの日本食料

Restaurant **Jipangue**

Sukiyaki, Sashimi, shabu-shabu, Barbecue japonais

Spécialité du chef  
**Le sushi de maquereau**

Ouvert jusqu'à 23h. Fermé samedi midi et dimanche.  
96, rue La Boétie 8e Paris - Tél: 01 45 63 77 00



(grand champion) Sadanoyama qui joue son propre rôle. Le meilleur lutteur de Nagasaki avait déjà remporté quatre titres lors du tournoi. Il a continué à gagner d'autres tournois avant de se retirer soudainement en mars 1968 bien avant l'âge de la retraite, au milieu du tournoi d'Osaka, probablement en raison de sa défaite face à Takamiyama, le premier lutteur de sumo né à l'étranger.

Après avoir obtenu une entrée gratuite de la part de Sadanoyama, James Bond apprécie un peu de sumo et fait découvrir aux spectateurs du monde entier comment deux gros individus se déplacent à l'intérieur d'un cercle. L'agent secret fait connaissance d'Aki (WAKABAYASHI Akiko), son homologue japonaise. L'actrice était particulièrement célèbre au Japon pour avoir participé à plusieurs films de monstres produits par la Tôhō dont le cinquième de la série des *Godzilla*. Elle avait déjà travaillé dans des productions étrangères, en Allemagne et surtout en Italie. Aki dit alors à Bond qu'elle doit l'emmener auprès de l'agent local du MI6, Dick Henderson. Dans la scène suivante, les spectateurs sont transportés comme par magie à Ginza, où la Toyota 2000 GT pilotée par Aki accélère le long de Nishi Goban-gai, l'une des rues les plus chics du quartier. Aujourd'hui encore, même si elle fait figure de petite rue, elle abrite toujours des magasins de luxe, la boutique de chocolat et de crème glacée Pierre Marcolini ainsi que de nombreux bars et restaurants.

Bond parvient à rencontrer Henderson, mais ce dernier est tué peu de temps après. 007 décide alors de se rendre à Ôsato Chemicals qui sert de façade à certains méchants locaux. Le siège social d'Ôsato est en fait le célèbre hôtel New Otani de Tôkyô, considéré avec l'hôtel Imperial et l'hôtel Okura comme l'un des trois plus grands établissements hôteliers de la capitale. Dans le roman de Fleming, l'agent britannique séjourne à l'hôtel Okura, mais les scénaristes n'ont pas retenu cette option. Construit par une petite société de sidérurgie dirigée par ÔTANI Yonetarô, un ancien lutteur de sumo collectionneur d'estampes, le New Otani a ouvert en 1964 juste à temps pour les Jeux olympiques et était, jusqu'en 1968, le plus grand bâtiment de la ville. À l'époque, il était particulièrement populaire pour son restaurant tournant au dernier étage. L'hôtel est également célèbre pour ses jardins qui apparaissent dans le film en tant que camp d'entraînement de ninjas.

Alors que certaines des scènes les plus représentatives du film ont été tournées à Tôkyô, plusieurs endroits de l'ouest du pays figurent en bonne place dans l'histoire, en commençant par le port de Kôbe où, sur les quais, Bond et Aki y luttent contre les voyous d'Ôsato (même si nous sommes censés croire que la scène se déroule à Tôkyô). Dans la seconde moitié du film, en particulier, on trouve le château de Himeji et deux endroits de la préfecture de Kagoshima, sur l'île de Kyûshû : Akime et Shinmoedake. Le premier est un petit village pittoresque où le temps semble s'arrêter et encore aujourd'hui, tout semble presque exactement comme il y a 50 ans. Ceux qui le visiteront y trouveront même une pierre commémorant le tournage du film avec les signatures de Sean Connery, Albert Broccoli et TANBA Tetsurô qui interprète le rôle du patron des services secrets japonais. Le second est un volcan qui, dans le film, est utilisé comme base des fusées lancées par les méchants. Après une éruption majeure en 1959, le lac du cratère était resté relativement calme jusqu'à ce que le volcan se réveille en janvier 2011, brisant les vitres à 8 km à la ronde et forçant l'évacuation de plusieurs centaines de résidents. Depuis lors, la zone a été sécurisée et la randonnée au bord de ce lac depuis le sanctuaire de Kirishima est en fait assez facile car le chemin est relativement plat.

*On ne vit que deux fois* se porte bien, même après 50 ans. La seule scène qui dénote est celle où Bond tente de se faire passer pour un pêcheur à Kyûshû. Il est grîmé de façon horrible. Les maquilleurs ont réussi à couvrir les deux petits tatouages que l'acteur porte sur son bras droit (*"Écosse pour toujours"* et *"Maman et papa"*), mais ils n'ont rien pu faire pour son apparence générale. Imaginez un grand mec qui dit *ohayo gozaimasu* - bonjour - avec un fort accent écossais.

007 est revenu au Japon seulement une fois depuis *On ne vit que deux fois*, lorsque Daniel Craig a rencontré Javier Bardem, peroxidé, au milieu des ruines de l'île abandonnée de Hashima (plus connue sous le nom de Gunkanjima) au large de Nagasaki, dans *Skyfall*. Maintenant, les fans japonais espèrent que les producteurs adapteront au cinéma *The Man With the Red Tattoo*, un roman de Bond écrit, en 2002, par Raymond Benson, qui se déroule dans différents endroits de l'archipel, dont Naoshima, une petite île de la préfecture de Kagawa, célèbre pour ses musées d'art. Dans l'intervalle, les autorités locales y ont ouvert, en 2004, un petit musée dédié à 007, en prévision du grand jour.

Les deux Bond girls ne sont guère impressionnantes et, dans un sens, sont parmi les plus faibles de la série - en particulier Kissy Tiger interprétée par HAMA Mie. Celle-ci était censée jouer Aki dans le film, mais elle a dû passer à l'autre rôle en raison de son anglais limité. Bien que HAMA et WAKABAYASHI ne puissent pas rivaliser avec les précédentes bombes sexuelles de Bond comme Ursula Andress et Claudine Auger, elles ont marqué de grands fans internationaux et surtout locaux, principalement grâce à leurs longues jambes non japonaises. HAMA a effectivement été présentée dans *Playboy*, qui l'a proclamée *"la Brigitte Bardot du Japon"*. Les mâles occidentaux ont probablement été plus intéressés par la scène où Bond est baigné et choyé par un groupe de filles en bikini alors que TANBA déclare que les femmes sont nées pour servir les hommes. C'est le genre de réflexion qu'on pouvait entendre au cinéma dans les années 60.

HAMA, qui a abandonné le 7<sup>e</sup> art en 1970 pour *"mener une vie normale"*, a récemment été interviewée par le quotidien *Asahi Shinbun*. *"Je n'avais jamais vu un film de James Bond avant le tournage et je n'avais aucune idée que 007 avait un tel succès dans le monde"*, a-t-elle confié. Elle ne s'est jamais sentie à l'aise sur les écrans. *"J'étais juste une fille"*, dit-elle. *"Chaque matin, Connery-san me demandait si j'avais des problèmes. Il a également eu une vie difficile avant de devenir une star, alors il m'a compris."*

007 est revenu au Japon seulement une fois depuis *On ne vit que deux fois*, lorsque Daniel Craig a rencontré Javier Bardem, peroxidé, au milieu des ruines de l'île abandonnée de Hashima (plus connue sous le nom de Gunkanjima) au large de Nagasaki, dans *Skyfall*. Maintenant, les fans japonais espèrent que les producteurs adapteront au cinéma *The Man With the Red Tattoo*, un roman de Bond écrit, en 2002, par Raymond Benson, qui se déroule dans différents endroits de l'archipel, dont Naoshima, une petite île de la préfecture de Kagawa, célèbre pour ses musées d'art. Dans l'intervalle, les autorités locales y ont ouvert, en 2004, un petit musée dédié à 007, en prévision du grand jour.

GIOVANNI SIMONE

**SAPPORO 1**  
276 rue St-Honoré  
75001

**SAPPORO 2**  
37 rue Ste-Anne  
75001

**SAPPORO 3**  
2 bis rue Daunou  
75002

**KADOYA**  
28 Rue Ste-Anne  
75001

ラーメン

**SAPPORO**  
RESTAURANT JAPONAIS

Cuisine Raffinée Asiatique

**EBIS**

- Homard dans sa coquille
- Bœuf sauté au poivre
- Poissons et fruits de mer

Menu midi à partir de 13,50€

**EBIS** 19 rue Saint Roch 75001 Paris  
☎ 01 4261 0590 12h-14h30 / 19h-22h30  
Fermé le dimanche M° Pyramides / Tuileries

**AKI Café**  
75 rue Sainte Anne 75002 Paris  
8h30 - 20h30 (Fermé le dimanche)  
Le nouveau salon de thé

**AKI Boulanger**  
16 rue Sainte Anne 75001 Paris  
7h30 - 20h30 (fermé le dimanche)

## TENDANCE Ça roule les boules de riz !

Depuis deux ans, l'*onigiri*, le plus simple des plats japonais fait sa révolution, la mode débarque en France.

Si vous demandez aux Japonais, ce qu'est leur *soul food*, le plat qui incarne l'âme du peuple, ils ne vous parleront ni de *sushi* ni de *yakitori*, mais de l'*onigiri* ou *omusubi* suivant la région. C'est une simple boulette de riz salée dont l'intérieur est garni au gré des envies de chacun. Sa plus ancienne trace remonte à la période de Yayoi (400 à 300 avant J. C. - 250 à 300), mais c'est au milieu de l'ère Edo (1603-1868) que cette boule a pris la forme qui se rapproche de celle d'aujourd'hui : enrobée d'une feuille d'algue et servie comme un sandwich au moment d'un pique-nique ou lors d'un voyage. Concentré de glucide et constituant une source principale d'énergie, elle était incontournable pour nourrir les guerriers des différentes époques ; des samouraïs jusqu'aux soldats de l'armée impériale. Peu coûteux, facile à réaliser et à emporter, n'exigeant aucune vaisselle et se mangeant froid ou chaud, l'*onigiri* fait partie des symboles des Japonais depuis toujours. Il est tellement évident dans notre quotidien qu'il n'avait jamais fait l'actualité jusqu'à 2015. Cette année-là, *onigirazu*, une variété d'*onigiri* créée en 1991, a été remis au goût du jour sur le plus fameux des sites de cuisine et a engrangé rapidement des milliers de vues. Cela a déclenché une tendance inédite et depuis deux ans, l'*onigiri* ne cesse d'évoluer.

En France, ce sandwich à la japonaise s'est caché pendant longtemps derrière le sushi ayant acquis sa réputation dans les années 1970 grâce aux restaurateurs chinois. Puis, le *ramen* est arrivé dix ans plus tard. Enfin, ces dernières années l'*onigiri* a commencé à attirer les faveurs des curieux. Dès 2012, dans le 10<sup>e</sup> arrondissement de Paris, deux Japonaises, ISHIZAKA Noriko et IMAI Megumi,



KOGA RITSUKO POUR ZOOM JAPON

ont inauguré leur petite cantine Mussubi proposant des plats de petites boulettes rondes aux goûts variés. En 2015, NOMOTO Masafumi, le chef du fameux restaurant de *udon* Kunitoraya, a décidé de se lancer dans une nouvelle aventure en installant l'Onigiri Bar à la Maison de la culture du Japon à Paris. Il y propose des boules de riz aux saveurs typiques de l'archipel avec entre autres du saumon grillé ou de la bonite. Au même moment, dans le 12<sup>e</sup> arrondissement, dès son ouverture, Karaage-ya a fait le choix de mettre à la carte des *onigiri*, sans algue, comme seul accompagnement de sa spécialité au poulet frit. Cette année, la célèbre marque d'*onigiri*, Omusubi-Gonbei, a débarqué à Paris via un point de vente éphémère en vue de préparer leur installation définitive. Plus étonnant, des adresses virtuelles voient le jour à l'image d'UtacobentoU. La jeune Utaco a décidé d'ouvrir bientôt un traiteur sans adresse physique avec pour slogan : "Liberté, égalité, *onigirité*". Elle livrera sur

commande des bentos composés de charmantes petites boules de riz. La mode ne se limite pas à Paris. Si le restaurant Oni à Rouen a soufflé sa première bougie en avril, à Strasbourg, c'est le jeune entrepreneur Paul Delaigue qui va bientôt fêter le premier anniversaire du French Riz, restauration rapide "*onigine*" ! En Belgique, après leur investissement sur Jiro Onigiri & Soup à Woluwé Saint-Pierre, Tanguy Roberti et David D'Udekem d'Acoz ont contribué au concept d'un nouveau izakaya-bar à *onigiri* à Bruxelles, Kumiko, tenu par Frédéric Nicolay. L'*onigiri* se retrouve également à la carte de certains restaurants, d'épicerie japonaises et en snack avec des bentos.

Depuis 2002, dans l'archipel, le 18 juin est la journée de l'*onigiri*. C'est la date anniversaire de la découverte du plus ancien fossile de boule de riz à Ishikawa. Goûtez un *onigiri* ce jour-là et vivez une expérience mystique et culinaire japonaise !

KOGA RITSUKO

こってりらーめん なりたけ  
Fondé en 1996 au Japon  
**KOTTERI RAMEN NARITAKE**  
11h30-15h / 18h30-22h Fermé le mardi  
31 rue des Petits-Champs 75001 Paris

まつだ  
**MATSUDA**  
Spécialité Sushi, Sashimi  
Chirashi 14€ (midi)  
19 rue St-Roch 1<sup>er</sup> Paris - M<sup>o</sup>Tuileries 01 42 60 28 38  
12h-14h30 / 19h-22h30 Fermé le dimanche

**aki**  
OKONOMIYAKI  
Yakisoba - Soba - Udon  
Curry rice - Teppanyaki  
Domburimono  
Kolokke - Karaage  
11 bis Rue Sainte-Anne  
75001 Paris  
Fermé le dimanche

Sushi, sashimi, tempura, poisson grillé...  
Restaurant japonais  
**Kyobashi** 京橋  
Ouverture du 2<sup>ème</sup> Kyobashi dans le 15<sup>e</sup>  
117 rue Saint Maur 11<sup>e</sup> Paris M<sup>o</sup>Parmentier ☎ 01 5336 7334  
155 rue de Vaugirard 15<sup>e</sup> Paris M<sup>o</sup>Pasteur ☎ 01 4887 8364

**FOODEX**  
Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais  
4, Impasse des Carrières  
75016 Paris  
Tél : 01 46 47 44 39  
[www.foodex.fr](http://www.foodex.fr)



## LA RECETTE DE HARUYO

### WAFU PASUTA (Spaghetti à la japonaise)



#### PRÉPARATION

- 1 - Dans une poêle, faire sauter les lardons dans l'huile.
- 2 - Ajouter les shiitake émincés et les maitake.
- 3 - Ajouter le chou coupé en gros morceaux.
- 4 - Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.
- 5 - Ajouter les spaghetti dans la poêle avec 1 louche de l'eau de cuisson.
- 6 - Bien faire sauter, puis assaisonner avec la sauce de soja et l'huile de sésame.



- 7 - Disposer sur une assiette puis décorer avec l'aonagi émincé et le kizami nori. Servir chaud.

**Astuce :** Vous pouvez choisir d'autres champignons. Si votre chou est dur, vous pouvez le blanchir dans l'eau bouillante des pâtes pendant environ 5 minutes.

#### INGRÉDIENTS (pour 4)

- 4 grandes feuilles de chou
- 6 champignons shiitake
- 30 g de champignon maitake
- 200 g de lardons
- 400 g de spaghetti
- 20 g d'aonagi (Ciboulette japonaise)
- 5 g de kizami nori (algue séchée émincée)

- Huile
- Sel
- 4 cuillères à café de sauce de soja
- 2 cuillères à café d'huile de sésame



**FINES CUISINES DU JAPON**  
**TEPPAN-YAKI**  
**Restaurant AZABU**  
**OUVERT 15h**  
**Dimanche Soir**

3 Rue André-Mazet 75006  
Tel: 01.46.33.72.05 M Odéon

**Le spécialiste du UDON**  
**KUNITORAYA**  
5&1 Rue Villedo  
75001 Paris  
Tél. 01 47 03 33 65  
kunitoraya.com

**Rue Villedo**  
**51**

**L'épicerie japonaise en ligne**

alimentation  
thé et saké  
vaisselle  
bentos  
livres  
encens  
accessoires

**www.satsuki.fr**

**Magasin à Lyon**  
37, Av. Lacassagne 69003 Lyon  
Tél : 09 80 82 97 52  
Email : contact@satsuki.fr

**TRAITEUR - EPICERIE JAPONAISE DEPUIS 1991**  
**BENTO**  
sur place & à emporter  
**LIVRAISON POSSIBLE**  
**Précurseur de bento en France**  
**JUJUYA** Tous les jours de 10h à 22h (dimanche jusqu'à 21h)  
46 r. Ste Anne 2e Paris Tél : 01 42 86 0222 Fax : 01 40 20 0567

**OGOURA** depuis 1975  
Sushi & Roll fermé dim.  
20, Rue de la Michodière 2e PARIS - Tél: 01 47 42 77 79

**restaurant lai-lai ken**

Toutes sortes de ramen 7€-10,50€  
Yakisoba 8€-10,50€  
Gyôza, etc.

**来々軒**  
7 rue Ste-Anne 75001 Paris  
Tél : 01 40 15 96 90  
12h-14h45 / 18h-22h (7/7j)

**SUZU TOFU** - Tofu frais japonais -  
Disponible chez Kioko et Kanoe à Paris  
www.corporesanosas.fr

**RESTAURANT JAPONAIS**  
**HOKKAIDO**  
14 rue Chabanaïs 75002 Paris  
Tél : 01 42 60 50 95 / M° Quatre Septembre  
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30





La petite cité portuaire n'est pas seulement l'homonyme de l'ancien président américain, c'est aussi un terroir riche encore méconnu.

## DÉCOUVERTE **Au bout de la route de la soie**

**Au cœur de la province de Wakasa, Obama incarne le Japon ancestral avec une culture et des traditions préservées.**

**M**on regret sera de ne pas avoir eu le temps de visiter la ville qui porte le même nom que moi", déclarait Barack Obama, l'ancien président américain, alors qu'il se rendait à Hiroshima, l'été dernier. Le monde entier entendait alors, parler pour l'une des premières fois, de la modeste cité de la préfecture de Fukui. Obama fait pourtant partie de ces villes japonaises vraies, bouleversantes de sin-

cérité, où le lien avec la nature est criant et nourrit le quotidien de ses 30 000 habitants. Elle abrite également un puits d'histoire où l'on en apprend davantage sur ce que fut la vie à l'époque où Tôkyô (Edo) n'était pas encore la capitale du Japon.

Située au nord de Kyôto, c'est effectivement dans cette ville que s'est écrite une partie de l'histoire du Japon. Obama était alors surnommée "*Nara sur mer*" car elle présentait toutes les richesses et les atouts de l'ancienne capitale, le rivage de la mer du Japon en plus. Préservée, coincée entre montagnes et plages, Obama n'est pourtant deve-

nue une ville à proprement parlé qu'en 1951 après avoir été une zone inhabitée pendant des décennies. Autrefois, Obama était surtout un port naturel exceptionnel qui permettait de multiplier les échanges avec la Chine puis la Corée. Une véritable porte d'entrée vers le Japon, et le bout du bout de la route de la soie.

A l'époque, ce haut lieu stratégique pour les échanges commerciaux était également le port le plus proche géographiquement des anciennes capitales, Nara et Kyôto. La baie qui le borde permettait également d'approvisionner en abondance les riches cités des poissons les plus fins. Obama

### DESTINATION JAPON

Agence de voyages spécialisée

- Billets d'avion
- Japan Rail Pass
- Hôtels, ryokan
- Circuits organisés
- Circuits sur mesure
- Excursions
- Prestations sur place...



Notre nouvelle brochure 2017 est disponible.

Destination Japon - 11 rue Villedo 1<sup>er</sup> Paris  
Tél. 01 42 96 09 32 - Fax : 01 42 97 57 49  
resa@destinationjapon.fr  
www.destinationjapon.fr - www.jr-pass.fr  
Immatriculation du tourisme IM075100135

**ACHETEZ VOS YEN EN LIGNE**  
VENTE FLASH : ¥ ¥ \$ ET 50 AUTRES DEVISES  
CCOPERA.COM

**RACHAT GARANTI**  
**0% RISQUE**

comptoir change opera  
bureau de change depuis 1955

9, Rue Scribe - 75009 Paris - Tél : 01 47 42 20 96  
36, Avenue de l'Opéra - 75002 Paris - Tél : 01 43 12 87 35

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI  
天理日仏文化協会

**COURS DE JAPONAIS** depuis 44 ans

- Niveaux : débutant complet à supérieur
- Cours de préparation JLPT : N2, N3
- Cours d'essai gratuit - Formation professionnelle

8-12 rue Bertin Poirée, Paris 75001 Tél: 01 44 76 06 06  
M<sup>o</sup> Châtelet sortie rue de Rivoli (Ligne: 1/4/7/11/14) [www.tenri-paris.com](http://www.tenri-paris.com)

**DES MILLIERS DE MANGA**  
À FEUILLETER GRATUITEMENT

**SEQUENCITY**  
SITE & APP POUR LIRE DES BD



marqua le point de départ de ce que l'on appelle au Japon, la *Saba kaidô*, la "route du maquereau", une voie de près de 75 kilomètres qui permettait de le relier à la capitale impériale. Cette voie a d'ailleurs été reconnue au patrimoine national en avril 2015.

Il faut dire que son histoire est unique. A l'ère Heian (794-1185), le maquereau de Wakasa était salé puis transporté jour et nuit, à dos d'hommes ou de chevaux, vers les grands centres. Les hommes se relayaient ainsi tout le long de ce chemin parfois difficile pour que le poisson atteigne les étals du marché de Kyôto à l'aube. Peu importaient les saisons, le climat pourtant rude dans la région en hiver. Leur voyage les menait sur la côte ouest du lac Biwa, puis à travers les villages de Kutsuki, Ohara, Yase pour enfin aboutir à Kyôto. Pour les plus aventureux, il est encore possible aujourd'hui de suivre cet itinéraire comme autrefois : vous y découvrirez notamment des fléchages et autres témoignages de l'époque tout au long du sentier.

Cette voie historique a sans doute permis l'envol de la réputation de la gastronomie de la région de Wakasa, renommée sur le plan national. A tel point que les mets d'Obama recevaient la distinction ultime de capitale du *Miketsukuni*, c'est-à-dire dignes d'être servis à la table de la famille impériale. Aujourd'hui encore, les Japonais se pressent volontiers dans la région pour goûter aux spécialités locales d'Obama. Maquereau, cru ou grillé, *fugu*, ainsi que toutes sortes de produits

## ► S'Y RENDRE

**AU DÉPART DE KYÔTO**, il suffit d'emprunter la ligne Hokuriku, en particulier le Limited Express Thunderbird. Il faut environ 2 heures pour atteindre la cité portuaire avec un changement à Tsuruga où il faut prendre la ligne Obama.

**AU DÉPART DE TÔKYÔ**, il suffit de prendre le Tôkaidô shinkansen jusqu'à Maibara où il faut prendre le limited express Shirasagi jusqu'à Tsuruga. Il faudra alors procéder à un autre changement pour la ligne Obama. Au total, ce trajet prend environ 5 heures.



Chaque année, début août, le ciel d'Obama s'embrase.

Obama

**ANA** Inspiration of JAPAN

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

## 55 VOLS QUOTIDIENS VERS LE JAPON

www.ana.fr







Obama

Les amateurs d'activités sportives pourront partir en kayak à la découverte des environs.

de la mer comme les huîtres, les coquillages, concombres de mers (*namako*), le *karei* (sorte de variété de flétan), sont particulièrement fameux. La ville est également connue pour la qualité de son riz, ses prunes salées *umeboshi* et sa viande de gibier (chevreuil et sanglier).

Le maquereau d'Obama reste un mets de choix dans le cadre de la grande fête de Gion, à Kyôto. A tel point qu'un même matsuri (voir *Zoom Japon* n°52, juillet 2015), en plus modeste, est organisé à Obama chaque mi-septembre en mémoire de la période faste de la *Saba kaidô*. Le

*karei* de Wakasa continue d'être toujours offert, chaque année, à la famille impériale. Après l'île de Kyûshû, Obama est sans doute le meilleur endroit du Japon pour déguster le *fugu* (poisson-globe). Rien ne se perd dans ce poisson précieux, toutes les parties se mangent et chaque morceau se prépare différemment : en sashimi, mijotées, grillées, en salade, etc. L'auberge de M. KAWAHARA propose d'ailleurs un succulent repas complet autour du *fugu*. Il ne faut pas non plus hésiter à demander un verre de *hirezake*, il s'agit de saké servi chaud avec une nageoire de *fugu* qui flotte

à l'intérieur du verre. Un délice qui amène souvent à redemander de ce petit goût légèrement fumé. Pour en savoir plus sur le détail de la gastronomie de Wakasa, tout est richement expliqué au Shokubunka-kan de la ville, le musée entièrement dédié aux mets de la région.

L'histoire de la ville d'Obama est par ailleurs aussi passionnante que ses paysages. Lorsque le climat se radoucit et que les bateaux prennent le large, il est possible d'atteindre les somptueuses falaises escarpées de Sotomo accessibles d'avril à décembre. De nombreuses auberges traditionnelles pro-



A partir de 15€ le cours de 25 min

[www.moshimoshisensei.com](http://www.moshimoshisensei.com)

Avec SKYPE, depuis chez vous,  
prenez des **cours de japonais**  
avec un **professeur qualifié.**

**5€ offert**

lors de votre premier achat avec  
le code promo\* ZOOM17

\*offre non cumulable pendant un an



posent également d'embarquer sur un bateau de pêche et partir à la découverte des nombreuses espèces de poissons qui peuplent les eaux d'Obama dans leur milieu naturel. Au Blue Park, il est également possible d'apprendre à préparer le produit de sa pêche. Des locaux assistent le visiteur pour la découpe en sashimi permettant ainsi de le déguster aussitôt en bonne compagnie.

Bien que de taille modeste, Obama possède un patrimoine culturel très important. La ville et ses environs ne comptent pas moins de 130 temples, pour la plupart de véritables bijoux prodigieusement conservés pour des bâtiments datant des ères Heian et Kamakura. Le Myotsuji, enregistré comme trésor national, s'impose sur les hauteurs de la ville. Un temple d'une beauté brute, rare, datant de l'ère Kamakura dont la pagode adjacente remonte à 806. Ici et là, on aperçoit des taches de mousse sur la charpente de bois, témoignages du temps, si chers à l'esthétique japonaise du *wabi-sabi*, ce terme japonais désignant la contemplation des affres du temps. Les statues de Bouddha des temples d'Obama sont également des merveilles. Il est rare d'en observer de si anciennes et d'aussi bien conservées dans l'archipel...

Obama est également une petite cité remarquable pour la qualité de son artisanat. C'est ici que 80 % de la production japonaise de baguettes laquées, les *Wakasa nuri-bashi*, est réalisée. Si la capitale japonaise de la laque reste Wajima, au nord de Kanazawa, celle de Wakasa n'en est pas moins remarquable et possède une histoire de plus de 400 ans. Cette technique consiste à polir la laque à l'aide d'une pierre ou de charbon, afin de faire ressortir des motifs de coquillages et de coquilles d'œuf. Des feuilles d'or peuvent également être utilisées, transformant les baguettes en un vrai travail d'orfèvre. "Huit mois à 1 an peuvent être nécessaires pour réaliser certains objets en laque", détaille le maître en la matière, AOTO Hideo. "La base de l'objet est toujours du bois brut. La laque s'applique sous forme liquide. Pour les motifs, on utilise toutes sortes de matières : or, coquilles d'œuf, feuilles de pins, etc. En tout, il y a 24 étapes à réa-

liser." Des ateliers proposent aux touristes de réaliser leurs propres baguettes laquées sous l'œil avisé du maître. Une expérience unique et qui révèle soudain la réalité de la difficulté de l'ouvrage.

La ville est un charmant havre de paix. L'été, nombre de Japonais viennent s'y baigner, les petites criques paisibles étant nombreuses, planter le barbecue ici ou là est simple et sans contrainte, il s'agit de profiter du moment tout simplement. La mer du Japon bénéficie de courants marins plus chauds et moins vigoureux que la partie océanique de l'archipel, de ce fait la baignade y est plus douce. Les vacanciers sont également moins nombreux sur cette côte plus sauvage qui ne présente décidément que des avantages. En revanche, après la mi-août, attention aux méduses que les eaux chaudes attirent en nombre!

Pour loger, la ville dispose d'une pléthore de maisons d'hôtes (*minshuku*), comme par exemple le Murakami Tosen, une charmante auberge japonaise traditionnelle tenue par un couple et leurs enfants. Couchage futons, tatamis, salle de bains à partager, laissez-vous glisser sans réticence dans l'incomparable douceur de l'hospitalité japonaise. Au matin, la famille sert un petit-déjeuner savoureux composé d'une soupe miso, de poisson grillé, de riz. Si l'envie de se fondre encore davantage parmi la population locale d'Obama prend le visiteur, il suffit d'aller déjeuner à Kitchen Boo. Pour moins de 10 €, il aura accès à un buffet succulent composé d'une profusion de plats japonais réalisés à partir de légumes et de poissons locaux et de saison. Tout autour, attablés, on y trouve des familles, enfants, personnes âgées. Nous sommes dimanche et tout le monde affiche une mine ravie et se réjouit de partager ce repas en bonne compagnie. Aujourd'hui, le transport pour se rendre à Obama est un peu contraignant. Mais à partir de 2022, il est question de raccorder la ville au train à grande vitesse, comme sa voisine Kanazawa qui bénéficie du *shinkansen* depuis 2015. De quoi donner des ailes à la petite ville qui reste pour le moment à 2 heures de Kyôto et à presque 5 de Tôkyô.

JOHANN FLEURI


**VOYAGES  
À LA CARTE**  
 Spécialiste des voyages sur mesure au Japon

>> JR Pass >> Circuit à la carte  
 >> Hébergement, Ryokan-Monastère-Hotel

**FINNAIR**  
 1an A/R  
 Modification gratuite  
 26 Sep 2017 ~

**648**  
 €



**TOKYO / OSAKA / NAGOYA / FUKUOKA**

☎ 01 42 96 91 20  
 travel@voyages-alacarte.fr www.japantravel-centre.com/fr/

## Cadeau du mois

## Club Zoom

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner le DVD de IMAMURA Shôhei : *Désir Meurtier*



Pour participer au tirage au sort, veuillez répondre à la question : *Quel est votre acteur japonais favori ?* et envoyez votre réponse à [club@zoomjapon.info](mailto:club@zoomjapon.info) en indiquant votre numéro d'abonné.

Tous les nouveaux abonnés peuvent participer. Jusqu'au 30 juin 2017.

Recevez chaque mois\* un exemplaire de ZOOM Japon !

En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM

ABONNEMENT EN LIGNE

[www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info)

\*Pas de publication en janvier et août.

# STAGES D'ÉTÉ 2017 À LA JAPONAISE


**espace  
Japon**

## Japonais pour francophones de 12 à 15 ans

**Du 03 au 07/07**  
14h - 16h30.  
150 € / Tarif fratrie 135€.  
Matériel compris

## Dessin-manga

La réalisation d'un manga  
 Du 26 au 30/06, 10h-13h  
 Du 03 au 07/07, 10h-13h  
 Du 17 au 21/07, 14h-17h  
 Du 28/08 au 01/09, 14h-17h  
 210 € / Tarif fratrie 200€.  
 Matériel compris.  
 Dès 10 ans.

## Japonais niveau débutant

**Du 28/06 au 02/07**  
18h30 - 20h30  
299 €  
matériel compris

[www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)  
12 rue de Nancy 75010 Paris

## ZOOM JAPON

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet  
12 rue de Nancy  
75010 Paris, France  
Tel: +33 (0)1 4700 1133  
Fax: +33 (0)1 4700 4428  
[www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info)  
[courrier@zoomjapon.info](mailto:courrier@zoomjapon.info)  
Dépôt légal : à parution



ISSN : 2108-4483  
Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud  
Responsable de la publicité : Yoshiyuki Takachi

## Ont participé à ce numéro :

Odaira Namihei  
Gabriel Bernard  
Ritsuko Koga  
Eric Rechsteiner  
Jérémie Souteyrat  
Jean Derome  
Johann Fleuri  
Giovanni Simone  
Maeda Haruyo  
Hirai Michiko  
Ohmi Shun  
Kashio Gaku  
Kimié Ozawa  
Takako Taniguchi  
Chiho Ichikawa  
Marie Varéon (maquette)

## événements

### Festival Japon-Laffitte

Concerts, Démonstrations, Dégustations, **sam. 24 juin 2017** de 10h à 18h30, Place du Maréchal Juin, Maisons-Laffitte (78) Entrée libre ! [www.lestanukialouest.fr](http://www.lestanukialouest.fr)



### Exposition

à JAPAN EXPO  
6 au 9 juillet 2017  
**PHOT-ONO-GRAPHIE**  
Hall 5 Stand A202  
[photonographie.tumblr.com](http://photonographie.tumblr.com)



● **Cérémonie religieuse shintoïste** à l'occasion du 150<sup>e</sup> anniversaire de la disparition du samouraï NONAKA Motoemon, originaire de Saga ayant été envoyé en France lors de l'exposition universelle en 1867, décédé à Paris la même année. Le samedi 17 juin 2017 à partir de 10h00. Crématorium (Salle de la Coupole) du cimetière du Père Lachaise, Paris 20<sup>e</sup>. Sous la direction du Prêtre shintoïste OKUTANI Masatsugu. Participation libre pour tous. [facebook.com/paris.saga](https://facebook.com/paris.saga)

● **C'est bon le Japon** le salon de l'art culinaire japonais. Gastronomie, art de la table et tourisme (sake, restauration, marché de légumes, spectacle, concours de thé). Ven. 23 juin 13h-19h30 Sam. 24 juin 11h30-19h30 Dim 25 juin 11h30-17h Halle des Blancs-Manteaux 48 rue vieille du Temple 75004 Paris. Entrée 1€. [www.cestbonlejapon.com](http://www.cestbonlejapon.com)

Déposez  
votre annonce sur  
**zoomjapon.info**  
[www.zoomjapon.info/annonces/](http://www.zoomjapon.info/annonces/)



## emplois

● **La maison de thé LUPICIA**, recrute un conseiller clientèle (H/F) pour sa boutique à Paris en CDD 35h, 6 mois à partir du 01/07/17, possibilité CDI. Français courant, autres langues appréciées : Anglais, espagnol, japonais. CV & lettre motivation : [emploi@lupicia.fr](mailto:emploi@lupicia.fr)

**Foodex Sud**, société d'import et distribution de produits alimentaires japonais pour la restauration recherche **un(e) Commercial(e) terrain** pour évoluer au sein d'une équipe jeune et dynamique Responsable d'un portefeuille de clients composé de restaurants, hôtels et boutiques, vos missions seront de promouvoir notre catalogue et de développer le chiffre d'affaire en prospectant de nouveaux clients et en fidélisant la clientèle existante. Nous recherchons une personne autonome, organisée et ayant une sensibilité pour la gastronomie japonaise. Passionné de cuisine vous savez convaincre vos interlocuteurs en étant à l'écoute de leurs besoins Vous êtes mobile (Permis B indispensable) et aimez relever les challenges Une expérience commerciale de 2 à 5 ans dans la vente de produits alimentaires / restauration est souhaitable Merci de faire parvenir votre CV et lettre de motivation à [recrutement@foodex.fr](mailto:recrutement@foodex.fr)

### Ambassade du Japon en France Recrutement d'un(e) assistant(e)

Français (niveau langue maternelle), japonais (équivalent au JLPT Niveau 1), anglais (niveau avancé, parlé et écrit) Maîtrise obligatoire : Word, Excel, Powerpoint, logiciels de gestion de bases de données Expérience comme secrétaire appréciée Examen écrit avec entretien Aucune réponse par téléphone, CV envoyés non rendus. Pour plus de détails, veuillez consulter le site suivant : <http://www.fr.emb-japan.go.jp> CV + photo à envoyer uniquement par courrier avant **le vendredi 23 juin 2017** Ambassade du Japon en France Service Economie 7, avenue Hoche 75008 Paris

## cours

### FORMATION EN THÉRAPIE MANUELLE JAPONAISE

**IMOTO SEITAI À PARIS** Venez rencontrer une technique de soin authentique, des exercices d'ajustement posturaux de grande précision, des méthodes de respiration, etc... Formation à l'année, Cours découvertes et Week-ends séminaires ouverts à toutes et à tous quelque soit son ambition. Centre affilié à l'Institut Imoto Seitai de Tokyo, retrouvez toutes les informations sur [www.imoto-seitai.fr](http://www.imoto-seitai.fr)

● **Stage intensif de japonais** Du 28 juin au 28 juillet Lun., mer. & ven. de 18h30-20h30 - Pas de cours le 3 et le 14 juillet 299€ TTC matériel compris [www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)

● **Réalise ton propre manga !** stages intensifs pendant les vacances scolaires. 210€ TTC (matériel compris). Places limitées. Inscription sur [www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)

## divers

**Japan Rail Pass**  
**Vente de JR pass par internet**  
[www.jr-pass.fr](http://www.jr-pass.fr)

## Concours DE GRAPHISME



### Concours organisé pour la réalisation d'un visuel destiné à un sac en coton à l'occasion du 7<sup>e</sup> anniversaire du magazine ZOOM Japon

En 2015, à l'occasion du 5<sup>e</sup> anniversaire, Florent Chavouet avait réalisé l'illustration d'un T-shirt original que nous avons offert à nos abonnés. Pour le 7<sup>e</sup> anniversaire, la rédaction met à contribution le talent de ses lecteurs pour la réalisation d'un sac.

#### Qui peut participer au concours ?

Le concours est ouvert à tous : graphistes professionnels ou amateurs connaissant l'esprit du magazine.

#### Quel type de visuel ?

**Thème : le japonisme.**

Format maximum de 28 cm x 28 cm. En une couleur de votre choix sous la forme d'un fichier numérique : PDF ou EPS haute définition (300 dpi). Le texte vectorisé. (sérigraphié sur un tissu coton de la couleur écriue),

#### Récompenses :

Au lauréat : 300 € + 10 sacs imprimés

Pour en savoir plus :

[www.zoomjapon.info/sac2017](http://www.zoomjapon.info/sac2017) contact : [club@zoomjapon.info](mailto:club@zoomjapon.info)

**Remise du fichier :  
avant le 20 juillet 2017**





SEFA

ジャパンエキスポ

## Japan Expo

18<sup>e</sup> IMPACT

6 ▶ 9 JUILLET 2017

PARC DES EXPOSITIONS  
PARIS-NORD VILLEPINTEANIMÉ  
100FÊTONS ENSEMBLE  
LES 100 ANS  
DE L'ANIMATION  
JAPONAISE !RETROUVEZ TOUTES LES FESTIVITÉS SUR  
**www.japan-expo-paris.com**  
#japanexpo

MANGA • ANIME • JEUX VIDÉO • MUSIQUE • MODE • TOURISME • ARTS MARTIAUX • TRADITIONS • BIEN-ÊTRE • GASTRONOMIE

LES TICKETS SONT EN PRÉVENTE SUR JAPAN-EXPO-PARIS.COM ET DANS LES RÉSEAUX HABITUELS

TARIFS PRÉVENTES : Jeudi : 17€ • Vendredi : 12€ • Samedi : 22€ • Dimanche : 17€ • Forfait 4 jours : 56€ • Billet Zen : 100€

FRANCEBILLET : Fnac - Carrefour - Géant - Magasins U - Intermarché - www.fnac.com - www.carrefour.fr - www.francebillet.com - 0 892 684 694 (0,40€/min)

TICKETMASTER : Ticketmaster.fr - Auchan, Cora, Cultura, E.Leclerc - 0 892 390 100 (0,45€/min)

LES TICKETS SONT ÉGALEMENT EN VENTE À L'ENTRÉE DU FESTIVAL !

GRATUIT POUR LES -8 ANS

TARIFS SUR PLACE : Jeudi : 20€ • Vendredi : 15€ • Samedi : 25€ • Dimanche : 20€ Forfait 4 jours et Billet Zen disponibles uniquement en prévente

HORAIRES : Tous les jours : 10h - 18h • Entrée à 9h pour les détenteurs de tickets achetés en prévente

ACCÈS : RER B - Station Parc des Expositions • Autoroute A1 ou A3, puis A104 • Sortie 2 : Parc des Expositions (accès visiteurs)



J:ONE

GAME ONE



# A voir, pour l'amour du vert

## At Home with Venetia in Kyoto Spring 2017

Samedi 17 juin  
1:10/ 7:10/ 12:10/ 19:10

Rejoignez Venetia dans son exploration du Japon, sa maison pendant plus de 20 ans. Elle cuisine, voyage et va à la rencontre d'artisans traditionnels.



## A Gardening Magician

Samedi 24 juin  
1:10/ 7:10/ 12:10/ 19:10

Découvrez la sorcellerie verte de Kazuyuki Ishihara, mondialement connu pour ses conceptions de jardins. Il se rend à Londres pour une création éphémère à l'occasion du neuvième prix du Chelsea Flower Show.

## SATOYAMA Café

Dimanche 25 juin  
1:10/ 7:10/ 12:10/ 19:10

*Satoyama* et *satoumi* - les paysages terrestres et marins traditionnels d'une société en harmonie avec la nature. Des habitants de tout le Japon redécouvrent la richesse de ce patrimoine.



© Yuri Sayama

[nhk.jp/nhkworld](http://nhk.jp/nhkworld)

NHK WORLD TV est une chaîne en anglais disponible sur:

**CANAL**

canal 473

**orange**

canal 244

**free**

canal 680

**SFR**

canal 270 (ADSL)  
canal 450 (Fibre)

**bouygues**

canal 731/732

En direct sur le web et l'appli gratuite:  
[nhk.jp/nhkworld](http://nhk.jp/nhkworld)

**NHK**  
WORLD  
TV